

取扱説明書

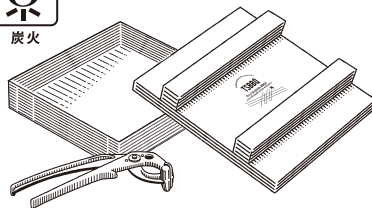


COPPER 100 HOME WARE × TSBBQ

COPPER SQUARE PAN

銅スクエアパン

使用可能熱源



警告

- 空吹き禁止。火災の原因になります。
- 加熱中は火元を離れない。火災の原因になります。

使用前の準備

- 品質には万全を期していますが、万一不具合があった場合には、使用しないで購入店や問い合わせ先にご連絡ください。
- 本体・ハンドル・蓋に破損やガタツキなどがないか安全を確認してから使用してください。
- 最初に使用する時は食器用洗剤を付けて、スポンジ等で充分に洗い、よくすすいでください。
- 製品の外面には流通段階での変色防止の為に透明のクリアラッカーを焼き付けてあります。そのままの状態で使用してください。

ご使用上のご注意

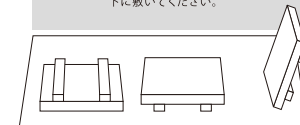
- 調理中や調理の直後は本体が熱くなっています。火傷の危険がありますので、幼児の手に触れないようにしてください。
- ハンドルにガタツキや破損がある状態で使用すると脱落して火傷の危険があります。安全を確認してから使用してください。
- ハンドルのガタツキや破損に対し、改造や応急処置等の手当てをして使用することは危険ですのでやめてください。
- ハンドルを使用する際はしっかりと本体の側面をはさみ、ハンドルを強く握った状態でご使用ください。
- 本体はコンロの中央部に乗せて安定させて使用してください。
- 炎が本体の底面からはみ出さないように使用してください。
- 空吹きはしないでください。空吹きは火災や本体の変形・破損の原因となります。
- 空吹きは内面のめっきを傷めたり、はがす原因となります。
- 長時間の空吹きはしないでください。(油がなじむ程度の温度で温めてからご使用してください。)火災や本体の変形の原因となります。
- 吹きこぼれ、煮こぼれしないようにしてください。ガスの火が消えたり、調理器の故障原因となります。調理中に場所を離れる時は必ず火を止めてください。
- ストーブの上では危険ですから使用しないでください。
- 電子レンジでは使用しないでください。電子レンジの故障や火災の原因となります。
- オーブンレンジでは使用しないでください。
- 火傷の危険がありますので、キッチングローブ等をご使用ください。
- 木蓋は消耗品です。隙間やカビが発生した場合は新しいものにお取替えください。
- 長い期間お使いいただくと、材の伸縮によりゆがむ可能性がございます。その点ご理解いただきますようお願い致します。

お手入れ・保管について

- 普段のお手入れは、さびを防ぐため水気を避けて、ペーパータオル等の紙で拭いてください。汚れが気になる時は、食器用洗剤をつけてスポンジ等で洗い、水気を拭き取ってください。お手入れが不十分だと白い粉状のものが付着してきますが、水道中の微量成分(カルキ)が固まったもので、衛生的には無害で問題ありません。
- 食器洗い乾燥機、食器乾燥器等の使用は止めてください。(内面のめっき、外面、木蓋を傷める原因になります。木蓋は割れや変形の原因となります。)
- こげつきなどを落とす場合はナイフや傷つけやすいものを使用しないでください。熱湯に浸してこげつきを柔らかくしてから取り除いてください。
- 調理後は内容物を保存しないでください。緑青発生の原因となります。
- 外面の変色が気になる場合は酢と、同量の塩を含ませたナイロンタワシで変色層が落ちるまで磨いてください。
- 塩分や酸等を含んだ汚れを付着したまま放置したり、湿気の多い場所での保管は緑青発生の原因となります。
- 内面を固いものでこすらないでください。ニッケルめっきが剥離して、銅素地が露出してしまう原因となります。また、金属ヘラの使用はお避けください。
- 外面のラッカーは使用に伴い剥離してきますが無理に剥がさず、自然と焼き落ちますので、そのままの状態で使用してください。
- 木蓋は急激な乾燥や直射日光による長時間の乾燥などは木蓋が割れる恐れがありますのでおやめください。
- 木蓋は使用后、水ですすいでください。水分は拭き取り、フキンなどに底面が上になるように置き自然乾燥してください。(右図参照)
- 木蓋は湿ったまま保管するとカビ・黒ずみの原因となりますので、乾燥させてから保管してください。
- 木蓋はお手入れの際に水に浸けっぱなしにすると変形する事がありますので、おやめください。
- 木蓋は高温多湿場所での保管や、直射日光が当たる場所での保管はおやめください。割れや変形やカビの原因となります。保管は湿気の少ない暗所が最適です。
- 木蓋は熱湯での使用やお手入れはおやめください。割れや変形の原因となります。消毒の場合は水分をすぐに拭き取ってください。

木蓋の乾燥方法

フキンなどの吸水性があるものを下に敷いてください。



×

○

○

立てておく場合は必ず何処かに立て掛けて乾燥させてください。

内面めっきについて

銅製品は厚生労働省の指導により、食品衛生法のなかで内面に人体へ無害なものを施すよう義務付けられております。ご使用、洗浄している間に内面のめっきが薄れ銅素材が現われてもそのままご使用ください。銅には、イオン効果と云われる抗菌作用がございます。ですから、めっきを施さない方がより大きな効果をもたらします。(昭和59年、緑青は無害であると(旧)厚生省が発表。しかし、食品衛生法は改正されずに現在に至っております。)

調理後の内容物は容器の中に保存しないで下さい。

調理にご使用の調味料、香料などが、めっき面のピンホールから湧出した銅イオンと化学反応を起こしてめっきを剥離させ変色や銅素地が出て来ます。身体に害はありませんが剥離した箇所から緑青が発生する恐れがあります。調理後は内容物を保存しないで、温かい内に他の容器に移し替えて下さい。※内面のめっきはご使用の間に上記以外に、洗浄や磨耗などでめっきが薄れて銅素地が出て来ます。そのままご使用出来ますが銅イオンが活発化して健康維持に貢献します。しかし緑青(ろくしょう)の発生率も高くなりますので、調理後の料理は温かい内に他の容器に移し替えてください。洗浄は、中性洗剤などを使い水洗いの後乾燥させて収納してください。

MADE IN JAPAN

本体材質：銅 焼面メッキ/ニッケル
幅：約150mm 奥行：約150mm
高さ：約30mm 重量：約442g

専用ハンドル：アルミニウム
幅：約85mm 奥行：約160mm
高さ：約33mm 重量：約85g

専用木蓋：スプルース
幅：約166mm 奥行：約170mm
高さ：約27mm 重量：約270g

Instruction Manual



COPPER 100 HOME WARE × TSBBQ

COPPER SQUARE PAN

Suitable for use with the following heat sources :



Gas stove



Halogen heater



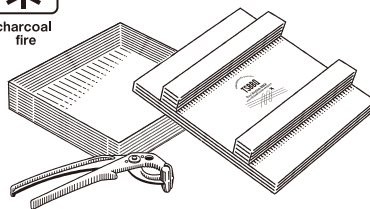
Sheath heater



Electric plate



Charcoal fire



Warning

- Never heat when empty. Doing so may lead to fire.
- Don't leave the heat source while heating. Doing so may lead to fire.

Preparations for use

- Every care is taken to assure quality, but in the unlikely event that there should be some defect, do not use the pan. Please contact the store where you purchased it or the company inquiry service.
- Before using, check to make sure that there is no damage or unsteadiness in the pan, the handle or the lid.
- Before using for the first time, apply washing up liquid, wash well with a sponge and rinse carefully.
- To prevent discoloration at the distribution stage, clear lacquer is applied to the outer surface of the product. Please use the pan in this condition.

Precautions during use

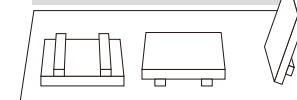
- During and immediately after cooking, the pan becomes hot. Please make sure that children don't touch it since they might burn themselves.
- The pan might fall and burn you if you use it when the handle is unsteady or damaged. Check safety before use.
- It is dangerous to use the pan after modifying or repairing an unsteady or damaged handle by yourself. Never attempt to do so.
- When using the handle, make sure it is hooked firmly onto the side of the pan and grasp it tightly.
- Place the pan in the center of the burner and make sure it is stable before using.
- Make sure that the flame doesn't jut out under the pan.
- Do not heat when empty. This may lead to fire, and damage the pan or cause it to warp.
- Heating when empty will damage the interior coating and cause it to peel.
- Do not heat while empty for any length of time. (Before using, heat pan to the point where oil gets warm.) This will lead to fire or cause the pan to warp.
- Do not let contents spill or boil over since this may cause the gas flame to go out or the cooker to stop working. If you move away during cooking, please be sure to turn off the gas.
- Do not use the pan on top of a room heater. This is dangerous.
- Please don't use the pan in the microwave oven as this will cause the microwave to malfunction and may lead to fire.
- Do not use in a combination microwave/gas oven.
- Please use oven gloves to avoid burns.
- The wooden lid is a product that wears out. If cracks or mold appear, replace it with a new one.
- If used for a long time, the lid may warp due to shrinkage of the material. We would ask for your comprehension.

Care and storage

- In normal care, to prevent rust, avoid moisture and wipe with a paper towel, etc. If you notice dirt, squeeze on some washing up liquid, wash with a sponge and wipe off moisture. If the pan is not properly cared for you will notice a kind of white powder sticking to it. This is a tiny amount of hardened chlorinated lime from the tap. It is harmless in terms of hygiene and poses no problem.
- Please don't use the dryer in a dishwasher or a dish dryer. (This will damage the interior coating and the outer surface.)
- Do not use a knife or a sharp object to remove scorched bits of food. Soak the pan in warm water to soften the scorched bits before removing them.
- After cooking do not store contents in the pan. Doing so will lead to verdigris.
- If you notice that the outer surface has become discolored, put equal quantities of vinegar and salt on a nylon scourer and scour till the discolored layer comes off.
- Leaving salty or acidic dirt lying in the pan or storing it in a damp place will lead to verdigris.
- Do not scour the inside of the pan with anything hard. The nickel coating will peel off to lay bare the copper material. Avoid the use of a metal spatula.
- As you use the pan, the outer surface lacquer will peel off. Don't try to detach it but let it come off naturally and use the pan just as it is.
- If the wooden lid dries too quickly or is left to dry too long in the sunlight, it may break. Please avoid drying in this way.
- After use, rinse the lid with water. Wipe off moisture, place underside up on a cloth and leave to dry naturally. (See drawing on the right.)
- If the lid is stored while damp it may go moldy or turn black. Please store after drying.
- When washing the wooden lid, do not leave it soaking in water since this will cause it to warp.
- Do not store the wooden lid anywhere that is hot or damp, or in direct sunlight. Doing so will cause the lid to break, warp or go moldy. For storage, somewhere with low humidity is ideal.
- Do not use or wash the wooden lid with hot water. Doing so will cause it to break or warp. When disinfecting, wipe off moisture immediately.

The wooden lid drying method

Place an absorbent cloth under the lid.



If drying the lid vertically, always lean it somewhere.

Interior coating

The Food Sanitation Act, under the direction of the Ministry of Health, Labor and Welfare, stipulates that a substance that is harmless to humans should be applied to the inside of copper products. Even if the interior coating becomes thinner and the copper material appears while the pan is being used or washed, continue to use the pan. Copper has an anti-bacterial action known as the ion effect. For this reason, it is even more effective without the coating. (In 1984 the (former) Ministry of Health and Welfare declared that verdigris was harmless. However, the Food Sanitation Act was not reformed and has lasted to the present.)

Do not store food in the pan after cooking.

Flavoring and spices used in cooking can cause a chemical reaction with copper ions flowing through pinholes in the coating. This can lead to peeling of the coating, color changes and the appearance of the copper material. Although harmless to the body, there is the risk that verdigris might be produced in the places where the coating has peeled. After cooking, do not store contents in the pan. Instead, transfer them while warm to another container. *During use, in addition to the above, the interior coating can peel off and the copper appears due to washing or abrasion. The pan can still be used as the copper ions become more active, and contribute to the maintenance of health. However, since the verdigris production rate also increases, please transfer the food after cooking to another container while it is still warm. For washing, use a neutral detergent, rinse, and dry before storing.

MADE IN JAPAN		Special handle: aluminum		Special wooden lid: spruce	
Main pan material : copper/grill surface coating/nickel	Width: approx. 150mm	Special handle: aluminum	Width: approx. 85mm	Special wooden lid: spruce	Width: approx. 166mm
	Height: approx. 30mm		Height: approx. 33mm		Height: approx. 27mm
	Depth: approx. 150mm		Depth: approx. 160mm		Depth: approx. 170mm
	Weight: approx. 442g		Weight: approx. 85g		Weight: 270g

Muranokajiya Yamatani Industry Co., Ltd. 2-2-57 Kitanyugura, Sanjo City, Niigata Prefecture 955-0053, Japan
Tel : +81-256-38-5635 Fax : +81-256-38-6489 <https://www.yamac.co.jp/>