



## LIGHT STAINLESS HALF DUTCH OVEN 10

ライト ステンレス  
ハーフ ダッチオープン 10



使用可能熱源



電磁調理器  
(100V・200V)



ガスコンロ



ハロゲン  
ヒーター



シーズ  
ヒーター



電気  
プレート



オープン



炭火

(品質表示)	本体材質：ステンレス三層鋼 (SUS304+アルミ+SUS430) 厚さ：底3.5mm 本体内径：約255mm	深さ(本体内面より)：約70mm 高さ(蓋つき)：約110mm(ツマミ付き) 外形寸法：幅 約365mm(ハンドル含む) 奥行：約262mm	重量：約3.89kg 本体1.5kg、 蓋2.2kg、 ツル0.182kg 容量：約2.8ℓ	蓋材質：SUS430 蓋厚さ：底4.0mm ツル材質：SUS304 ツル全具材質：SUS304

### 安全上の注意

この商品をご家庭での調理に使用するものです。  
ご使用の際は「ご使用上のご注意」等をよくお読みください。

### 警告

加熱中は火元を離れないでください。火災の原因になります。

### ご使用上のご注意

- 空炊きはしないでください。
- 本体は熱伝導に優れた材質なので炭、豆炭を直接長時間鍋底に敷かないでください。
- 調理中や調理の直後は本体が熱くなっています。火災ややけどの危険がありますので十分注意してください。特にお子様の手に触れないようにしてください。
- 揚げ物調理をする場合は油の過熱により、火災の恐れがあります。調理中は火元を離れないでください。
- 取っ手やつまみは熱くなり、やけどの危険がありますので、ミトンやふきんを使用してください。
- 鍋は加熱器具の中央部にのせ、安定させて使用してください。
- 取っ手のガタツキや取っ手及びつまみの破損に対し、改造や応急処置等の手当をして使用することは危険ですのでやめてください。
- 吹きこぼれ、煮こぼれに注意してください。加熱器具の故障の原因となります。
- 縁まで油や水等を満たした状態で使用しないでください。油や熱湯の吹き出しにより、やけどや調理器具の故障原因となります。
- 調理後は内容物を長時間保存しないでください。サビの発生原因となります。
- 炒め調理をされる場合、鍋を加熱しすぎないでください。変色や油を入れた時に引火する原因になります。
- 電子レンジでは使用しないでください。故障や火災の原因となります。
- ストーブの上では使用しないでください。空炊きや転倒による火災、異常加熱によるやけどの恐れがあります。
- 高い所から落とす等、強い衝撃を与えないでください。破損や変形の原因となります。
- 蓋と本体が密着しているため、スムーズに開かなかったり開け閉めの際に、こする音がする場合があります。

### ガスコンロで使用する際のご注意

- 炎が鍋の底からはみ出さないように使用してください。炎により取っ手が熱くなりやけどの恐れがあります。
- 隣接するコンロの炎が取っ手にあたらないように向きを調節してください。
- お使いのガスコンロの取扱説明書をよくお読みになって正しくご使用ください。

### 電磁調理器で使用する際のご注意

- 調理前に電磁調理器の調理面(トッププレート)と鍋底が密着しているかご確認ください。
- 鍋の底についた水滴、異物や調理ガス、汚れ等はきれいに拭き取ってください。
- 鍋は電磁調理器の中央部にのせ、安定させてご使用ください。
- 電磁調理器で加熱中にブーンといった音が生じる場合がありますが、電磁調理器と鍋の振動の波動が共鳴するために生じるものですので鍋の異常ではありません。
- 電磁調理器付属の油温調節機能は油の温度が設定どおりにならない場合がありますので使用しないでください。
- お使いの電磁調理器の取扱説明書をよくお読みになって正しくご使用ください。
- ご使用できない機種もあります。

### ご使用になる前に

- 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をしないで購入店かお問い合わせ先までご連絡ください。
- 取っ手やつまみの取り付けに破損やガタツキ等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、スポンジ等で十分に洗い、すすいでください。

### お手入れ・保管について

- 使用後は食器用洗剤をつけてスポンジ等で洗い、早めに水分を拭き取って乾燥させてから保管してください。
- 焦げ付きを落とす場合はナイフ等の鋭利な刃物でこすったりして表面を傷つけないでください。食器用洗剤を溶かしたお湯に浸した後、スチールタワシ等でこすり落とすか、ステンレス用のクリーム洗剤をお使いください。また焦げつきがひどい場合は、酢を2、3滴入れたお湯を鍋に入れて沸騰させ、冷ましてからスチールタワシ等でこするとよく落ちます。
- 塩分や酸等を含んだ汚れを付着させたままや、異種金属製品と接触させたままの放置、湿気の多い場所での保管はしないでください。サビの発生原因となります。
- 万一サビが発生した場合は、ステンレス用のクリーム洗剤をスポンジ・タワシなどにつけてこすり落とし、よくすすいでください。
- 手の届きにくい場所には保管しないでください。取り出す際に落下する危険があります。

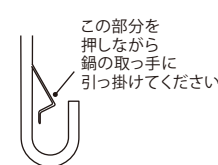
### 数回のご使用で熱により変色することがありますが、使用には影響ありません

- ご使用していただくうちに、本体の表面が熱によって茶色に変色したり、水道水の成分によってはカルシウムやマグネシウム等の付着により鍋の内面に白い斑点がついたり、虹色に変色する場合がありますが使用に影響はありません。
- ツルは取り外しができますが、取り付け時は必ず正常に取り付けられているか確認してください。

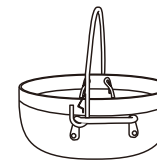
### 使い方・組立方法



ツルが必ず鍋に対して対角線上にくるように取り付けてください。



ツルのストッパーのでっぱりを手でぐっと押しながら鍋の取っ手に引っ掛けて下さい。このとき必ず片方ずつ取り付けてください。



両方のツルがはずれないことを必ず確認し、ゆっくり持ち上げててください。

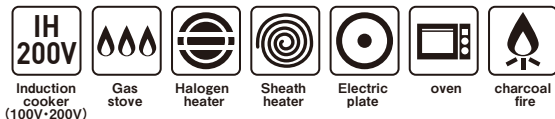
## Instruction Manual



# LIGHT STAINLESS HALF DUTCH OVEN 10



Suitable for use with the following heat sources :



### (Quality Indication)

Oven body : trilaminar stainless steel  
(SUS304+aluminum+SUS430)  
Thickness : base 3.5mm  
Inner diameter : approx. 255mm  
Depth (from oven body inner surface) : approx. 70mm  
Height (with lid) : approx. 110mm (with top handles)

Outer dimensions : width approx. 365mm  
(including side handles)  
Length : approx. 262mm  
Weight : approx. 3.89kg  
Body: 1.5kg  
Lid: 2.2kg  
Swing handle: 0.182kg  
Capacity : approx. 2.8 liters

Lid material : SUS430  
Lid thickness : base 4.0mm  
Swing handle material : SUS304  
Swing handle  
metal fittings material : SUS304

## Safety Considerations

This product is for use in family cooking.  
Please read the "Precautions during Use" carefully when using the product.

## Warning!

To avoid fire, do not leave heat source unattended during cooking.

## ⚠ Precautions during Use

- Do not heat oven when it is empty.
- Since oven is made from material with excellent heat conduction, do not leave the base in direct contact with charcoal or charcoal bricks for too long.
- The oven gets hot during and immediately after cooking. Please take care to avoid fire or burns. Make sure that children in particular do not touch the hot oven.
- Overheating oil used in frying creates a risk of fire. Do not leave heat source unattended during cooking.
- The side handles and top handles get hot and may burn you. Use oven gloves or a cloth.
- Place oven securely in the center of the heating appliance.
- Do not modify or carry out any emergency repairs if the side handles are loose or the side or top handles are damaged. It is dangerous to attempt do-it-yourself repairs.
- To avoid damage to the heating appliance, take care not to let contents of oven splash out or boil over.
- When using oven, do not fill it with oil or water up to the rim. Oil or hot water may splash over and burn you or damage the cooking appliance.
- To prevent rusting, do not store contents in the oven for a long time after cooking.
- Do not overheat oven when frying since the metal may become discolored or the oil may go on fire.
- To prevent damage and/or fire, do not use in microwave oven.
- Do not use on the stove. Fire might break out if oven is heated while empty or if it is knocked over. You also risk burning yourself if the oven overheats.
- Do not drop the oven from a height or subject it to any other strong shock since this may cause damage or warping.
- Since lid and body of oven fit tightly together, there may be a rubbing sound if the oven is not opened or closed smoothly.

## Precautions when using with gas stove

- When using oven, make sure that the flame does not extend beyond the base. If it does, the handle will become hot and you may burn yourself.
- Adjust the position of the oven so that the flame from any adjacent gas ring does not heat up the handle.
- Carefully read the instruction manual for the gas stove before use.

## Precautions when using with induction cooker

- Before cooking, check that oven base is sitting firmly on induction cooker top plate.
- Carefully wipe off moisture, cooking gas, dirt and other contaminating substances from oven base.
- Place oven in the center of the induction cooker and make sure it is steady.
- You may hear a humming sound while the oven is heating on the induction cooker. This is due to wave vibration resonance between the induction cooker and the oven and is not a sign of oven malfunction.
- Oil temperature may not reach the setting on the oil temperature adjustment function attached to the induction cooker. Do not use it.
- Carefully read the instruction manual for the induction cooker before use.
- Some types of induction cooker cannot be used.

## Before use

- Every effort is made to assure quality. However, in the unlikely event of any defect, do not use the oven. Please contact the store where you purchased it or the inquiry desk.
- Before use, check safety by making sure that the side and top handles are not damaged or loose.
- When you first use the oven, pour in a little dishwashing detergent, scrub thoroughly with a sponge and rinse.

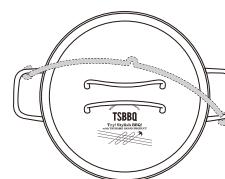
## Care and storage

- After use, pour in a little dishwashing detergent, clean with a sponge, quickly wipe off excess water and allow to dry. You may then store the oven.
- Do not use a sharp knife to scrape off any burned bits, taking care not to scratch the surface. After leaving oven to soak in warm water to which you have added dishwashing detergent, scrub with steel wool or a cream detergent for stainless steel. If the oven is badly burned, pour in hot water to which you have added a few drops of vinegar, bring to a boil, leave to cool and then scrub with steel wool.
- To prevent rust, do not leave salty or acidic dirt on the oven when you store it, do not leave beside products made of other metal and do not store in a damp place.
- In the unlikely event that rust should appear, scrub it off with stainless steel cream detergent applied to a sponge or steel wool and rinse thoroughly.
- Do not store oven out of reach since it may fall when you try to fetch it.

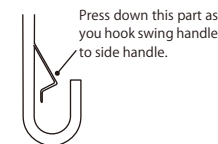
## After using oven several times, heat may cause color changes. This has no effect on its use.

- During use, oven surface may turn brown due to heat, or white spots may appear inside due to calcium or magnesium contained in tap water or it may take on a rainbow sheen. These color changes have no effect on oven use.
- The swing handle can be removed. When attaching it, make sure that it is properly fixed.

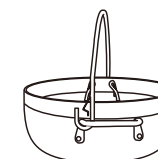
## Use and Assembly



Attach swing handle diagonally over oven.



Firmly press down the sticking out part of the swing handle stopper as you hook it onto the side handle. Always attach one end at a time.



Check that both ends of swing handle are firmly hooked onto side handles so that swing handle won't come loose. Then lift oven up slowly.

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/>