

SOLIDTEKNICS

Healthy Sustainable Multi-Generational

Lightning 取扱説明書

Frying pan

ライトニング フライパン φ18cm、φ21cm、φ26cm

品番	サイズ	重量	トップ	ボトム	高さ	取手長さ
73118	φ18cm	0.7kg	φ19cm	φ15cm	3.7cm	24cm
73121	φ21cm	1.0kg	φ21cm	φ17cm	5.5cm	24.5cm
73126	φ26cm	1.3kg	φ27.5cm	φ23cm	4.3cm	24.5cm

フラットパン

73124	φ24cm	1.7kg	φ25cm	φ21cm	1.8cm	23cm
-------	-------	-------	-------	-------	-------	------

● 材質／鍛鉄 ● オーストラリア製

使用できる調理機器



1. 初めて使う前に

このたびは本製品をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。

末永く、また安全にご愛用いただくために、この取扱説明書を最後までお読みの上、大切に保管してください。

- 調理する前に、必ず各部の亀裂や破損、へこみ、曲がりなどの不具合がないことをご確認ください。異常が認められた場合はご使用をおやめください。
- 調理目的以外には使用しないでください。
- 調理は平らな場所で行い、加熱中はそばを離れないでください。火災の原因となります。
- シーズニング中、調理中、または調理後しばらくは、本体、取手が熱くなりますので、素手で触れず鍋つかみ等を使用し、やけどには十分注意してご使用ください。
- 変形や燃えやすいものの上にフライパンを置く場合は鍋敷きを使う等、直接フライパンを置かないでください。
- 縁まで水などを満たした状態で使用しないでください。吹きこぼれ、煮こぼれにより調理器が故障する原因となります。
- 炎が底面からはみ出さないように火力を調節してご使用ください。炎がフライパン側面に回り、やけど、けが、破損の原因となります。
- 本書で指示のある事以外での空焚きは火災ややけどの原因になる他、破損、損傷などの原因にもなりますのでおやめください。
- フライパンが熱いうちに、冷水をかけるなど急冷をしないでください。破損、変形、やけどの原因となります。
- フライパンを移動させる際は必ず取手を持って移動させてください。
- 電子レンジでご使用いただけません。変形、破損の原因となります。
- 調理が終わった後に必ずお手入れを行ってください。使用したまま放置すると錆や破損の原因となります。

2. シーズニング

本製品は米ぬか油でコーティングを施してあります。

本格的な調理を始める準備としてフライパン表面に保護膜を作る「シーズニング」を行ってください。

「シーズニング」を行うことで食材が焦げ付きにくくなり、また、防錆の効果を持続させます。

シーズニングの方法 裏面と合わせて必ずお読みください。

- フライパン表面に付いた汚れ等を軟らかいスポンジを使ってきれいに洗い、しっかりと水分を拭き取ります。最初からついているコーティングを取り除く必要はありません。
- 少量の油（本書裏面参照）をフライパン全体にうすく塗り広げます。
- フライパン表面に付いた油をキッチンペーパーなどで拭き取ります。
- フライパン全体が黒くなるまで加熱します。
- 全体が黒くなったところで火を止めていったん冷まします。
- ②～⑤の工程を3回程度、フライパン全体が黒くツヤが出るまで行います。

シーズニングは繰り返し調理を行うことで定着していきます。

調理をすることで食材の油を纏（まと）い、育つ過程をお楽しみください。

fold line

シーズニングのPoint!

- ・推奨油は米油、アマニ油、紅花油、えごま油などの乾性油です。
- ・取手部のシーズニングを行う際はフライパン本体を持ちながら取手部に熱を加えて①～⑥の工程を行ってください。

熱源

-  ガス …………… ガスコンロなどでシーズニングを行う場合は、ガス火の熱がフライパン全体に行き渡るよう位置を変えながら行うとキレイに仕上がります。中火で様子を見ながら、火力調整を行ってください。
-  IHクッキングヒーター …… 熱が加わる底面が黒くなります。側面は調理を繰り返すことで次第にシーズニングが定着していきます。中火で様子を見ながら、火力調整を行ってください。
-  オーブン …………… 250℃に予熱したオーブンで20～30分熱を加え、3回程度繰り返してください。
-  たき火 …………… 直火だと煤等が付くため炭火などで行ってください。バーベキューコンロなどで炭を熾し、フライパンの大きさまで広げて熱がフライパン全体に加わるようにしてください。直接炭の上には置かず、網や五徳などで少し空間を設けて行ってください。
-  薪ストーブ ………… 炉内の炎が消えて完全に熾きの状態になったら熾きを広げ、フライパンをクッキングスタンドなどに載せ20～30分熱を加えます。これを3回程度繰り返してください。

3. お手入れの方法

- ① 調理後はフライパンがまだ温かいうちにお湯をかけ流しながら汚れを落としていきます。
- ② 落ちない汚れは短時間お湯に浸け、食器洗用の中性洗剤と軟らかいスポンジを使用し、こびりついた汚れは木製のヘラの先などで擦り落としてください。
- ③ 洗剤が残らないようにしっかりとすすいでからペーパータオル等でよく水気を拭き、十分に乾燥させてください。
- ④ 乾いたフライパンにうすく植物油などを塗ります。

4. 使用上の注意点

- ・研磨剤の入ったクレンザー等は使用しないでください。
- ・漂白剤や塩素系洗剤は絶対に使用しないでください。
- ・腐食の原因となりますので、酢・重曹等の酸性またはアルカリ性のものは使用しないでください。
- ・長時間にわたる浸け置き洗いはしないでください。
- ・食器洗浄機にはご使用いただけません。
- ・IHクッキングヒーターで使う場合はフライパンの底面に付いた水分や汚れなどを拭き取ってからご使用ください。IHクッキングヒーターのトッププレートが破損することがあります。
- ・錆の原因となりますので調理物をフライパンの中に放置しないでください。

5. 保管

- ・腐食の原因となりますので高温・多湿を避けた風通しの良い場所で保管してください。
- ・フライパンは鉄製です。性質上、錆防止のため上記のお手入れを定期的になさってください。
- ・品質には万全を期しておりますが、万一不具合があった場合はご使用前にお買い求めの販売店、または当社までご相談ください。



輸入元

ファイヤーサイド株式会社

長野本社 〒399-4117 長野県駒ヶ根市赤穂497-871 TEL.0265-82-4676 (代) FAX.0265-82-4683

☎0120-46-7877

ファイヤーサイド公式サイト <https://www.firesidestove.com> 薪ストーブエッセイ・森からの便り <https://fireside-essay.jp>

ST-2020.8 ①

fold line