

# GRANDMA'S Copper<sup>®</sup> Oak Pot

## Old Type Cooking Pot

### FIRESIDE Company LTD.



## Copper Oak Pot

Copper conducts heat the best for cooking.

## コッパーオークポット

森のどんぐりをイメージした風合い豊かな銅製銅

熱伝導がよく熱を均一に伝える銅は、銅の素材では最高峰。  
熱の対流が鍋の中で循環し、ムラなく素材の旨味を行き渡らせるため、  
料理を美味しく仕上げます。2カ所で止まるハンドル仕様で、  
アウトドアでの炊飯や煮込み調理にも最適です。



ファイヤーサイド株式会社  
〒399-4117長野県駒ヶ根市赤穂497-871  
☎0120-46-7877  
<https://www.firesidestove.com>

© 2022 Fireside Co., Ltd.

MIVA 2

# Copper Oak Pot

## コッパーオークポット取扱説明書

ご使用前に必ずこの取扱説明書をよくお読みのうえ、大切に保管してください。

### ■ コッパーオークポット（商品番号：86236）

- ◆ 材質：本体 / 銅、真鍮（縁およびハンドル取付部） フタ / 銅、木（つまみ部） ハンドル / ステンレス
- ◆ 表面加工：内側 錫めっき、外側 加工なし
- ◆ 寸法等：内径φ190mm 高さ270mm（ハンドル収納時 180mm） 幅 230mm  
底径 146mm 底の厚さ 1.2mm
- ◆ 満水容量：3.8ℓ ◆ 重量 1.8kg

### 初めてお使いいただく前に

#### ● 銅製銅の特性

本製品の外側は表面処理のない無垢の仕上げです。一回の使用でも熱による変色が起こるほか、素手で触れた部分に色むらが発生します。水気がない場所に保管しても、10円玉が黒くなるように空気中の酸素と反応して徐々に変色し、緑青（ろくしょう）と呼ばれる緑色の錆が生じる場合があります。これは表面に皮膜を張ることで、内部の銅に腐食が進むことを防ぐ自然な現象で無害です。この変色が味になり、時が色を育てるエイジングの過程が楽しめます。

#### ● 内側の錫めっきについて

本製品の内側には錫めっきを施しています。錫は非常に軟らかい金属です。使用後に金属たわし等で無理にこすると錫が剥がれ、鍋の寿命が短くなります。錫は融点（溶け出す温度）が230度と金属の中ではかなり低く、空焚きやてんぷらを調理すると錫が融け出してしまいます。ご使用前に鍋を熱する際は、野菜くずを入れるなどし、できるだけ空焚きをしないようにしてください。

ご使用するにしがたい、内側に黒い斑点が発生することがあります。めっきされた錫の皮膜には目に見えないピンホールがあり、その部分で銅イオンと内容物が反応して発生したものです。黒い斑点を落とすことはできませんが衛生上問題はありません。

- ご使用いただく前に、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。
- スポンジに中性洗剤をつけて洗い、流水でよくすすいでからご使用ください。
- 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。

### 取扱上の注意

- 空焚きをしないでください。
- 使用後はよく洗い乾燥させてください。
- 木製のつまみやハンドルをつかむときは手袋を着用しやけどに十分ご注意ください。
- 縁まで水等を満たした状態で使用しないでください。
- 鍋の中に料理を長時間保存しないでください。
- 鍋は安定する平らな場所でご使用ください。段差や凹凸などの不安定な場所、または移動式ストーブ（石油ストーブ等）の上で使用すると、転倒、落下しやけどや破損の原因となります。
- 電磁調理器（IH）、電子レンジ、オープンレンジにはご使用いただけません。
- 銅は熱伝導が良いため、火加減は弱火～中火でお使いください。

### お手入れについて

- 使用後はすみやかに洗浄してください。研磨剤の入った洗剤は使用しないでください。
- こげ付きを落とす際は、金属製の固いヘラなどは使用しないでください。
- 汚れがひどいときは、短時間ぬるま湯に浸けてからスポンジで落としてください。こびりつきの状態によりますが、それでも汚れが落ちにくい場合は水を入れて一度沸騰させると落ちやすくなります。
- 銅の変色が気になる場合は、外側表面のみ市販の銅製品専用磨き剤等で一定方向に磨いてください。

Made in Japan