

AMWAY QUEEN™

## アムウェイ キーン™ クックウェア

### 取扱説明書

このたびは、アムウェイ キーン クックウェアをお買い上げいただき、誠にありがとうございます。製品をお使いになる前に取扱説明書をお読みになり、大切に保管してください。

18/8 ステンレスを使用して製造されたアムウェイ キーン クックウェアは、厳しい品質検査に合格した優れた品質のものであり、皆様にご満足いただけるものと存じます。

万一製造上の不良の際には、無料で同じ製品とお取り換えをいたします。ただし、この品質保証は、本製品が故意に毀損されたり、誤った使用方法でお使いになられた場合および業務用として使用された場合には、適用されません。

## ご使用になる前に

- 製造中についた油分や研磨材を取り除くために、ディッシュ・ドロップ™ 台所用液体洗剤 とアムウェイ™ ソフト・バッズ スポンジでアムウェイ クイーン クックウェアの表面をきれいに洗ってください。その後、ぬるま湯でよくすすぎ、アムウェイ™ ディッシュタオル 食器用ふきん で水気を完全にふき取ってください。それでも取りにくい場合には、微量の酢を使ってお手入れする方法をおすすめします。
- ご使用になる前に、安全のためハンドルやノブのネジがゆるんでいないか確認してください。ゆるんでいる場合には、必ず締めてからご使用ください。

## お手入れ方法

### 通常使用時のお手入れ

腐食（孔食）の原因となる塩分を残さないように、ディッシュ・ドロップをアムウェイ ソフト・バッズに含ませて洗ってください。その後、ぬるま湯でよくすすぎ、アムウェイ ディッシュタオルで水気を完全にふき取ってください。

### 焦げついた場合

焦げつきの原因は、強い火加減、不十分な予熱、不適切な水や油の量、材料となべの容量の不適合などがあげられます。なべの内側や底が焦げついたり、こびりついたりしたときには、その焦げなどが浸るくらいなべに水を入れて、2～3分沸騰させた後、自然に冷まします。水を捨てた後、ディッシュ・ドロップをソフト・バッズに含ませて洗ってください。それでも落ちないときには、スクラブライト™ クリームクレンザー をソフト・バッズあるいはスクラブ・バッズ 金属製たわし につけて、なべの内側のつや消し模様に合わせて円を描くように軽くこすります。その際、あまり強くこすりすぎないように注意してください。その後、水でよくすすいでください。

### 変色した場合

強火での調理や、食材をかき混ぜないときに起こる部分加熱は、なべの変色の原因となる場合があります。火加減に十分注意してお使いください。変色した場合には、その部分をレモン汁か酢に浸した後、ディッシュ・ドロップをソフト・バッズに含ませて洗ってください。水でよくすすいだ後、スクラブライトをソフト・バッズにつけてこすってください。落ちない場合は繰り返し洗ってください。鏡面仕上げの部分には、スクラブ・バッズを使わないでください。

**なべの底に白い斑点のようなものができた場合**

この斑点は、水道水やお料理の材料に含まれるカルシウム、ナトリウム等のミネラルの付着物です。ミネラルは熱によって凝固し、なべの底に付着します。これらの斑点はスクラブライトをソフト・パズにつけてこすりとり、直ちに水ですすいでください。なべ底に付着したミネラルがとりにくい場合には、少量の酢を使ってお手入れする方法をおすすめします。

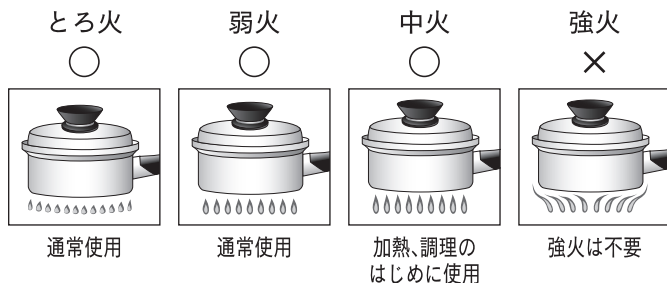
**火加減についてのご注意**

中火～とろ火だけでご使用ください。

●ガスでも電熱コンロでも強火は使用しないでください。強火での継続的使用はハンドルの劣化を早める原因となります。その場合、安全のため、劣化したハンドルを新しいものと必ず交換してください。火が強すぎると、焦げつきの原因になります。中火～とろ火だけで調理時間を短縮できます。従来のはなべより、一段小さい火加減が目安です。インダクションレンジⅢでは、マニュアル加熱の火力は8までにしてください。

※市販のIHクッキングヒーターをご使用の場合には、お使いのIHクッキングヒーターの取扱説明書をご確認ください。ご使用される場合、強火(約1000W以上)では使用しないでください。

**ガス火**



**インダクションレンジⅢ 火力の目安(マニュアルの加熱)**

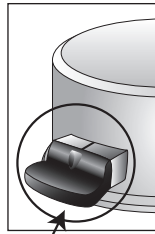
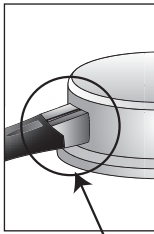
○	○	○	×	×					
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>
(とろ火)		(弱火)			(中火)				(強火)
150W	200W	250W	350W	500W	650W	800W	950W	1100W	1300W相当

- どのような熱源で使用される場合でも、なべを熱源の中央部に置いてご使用ください。
- 炎が直接ロングハンドルやサイドハンドル部分にあたり、ロングハンドルやサイドハンドルの近くまで炎が達するような状態で使用しないでください。ロングハンドルやサイドハンドルの劣化を早め、安全にご使用いただくためにハンドルの交換が必要となることがあります。

## ハンドルチェックのお願い

- お使いになるたびに、ロングハンドルやサイドハンドル、ノブの状態をご確認ください。特に、ロングハンドルやサイドハンドルの金具周辺(下図参照)を注意してご確認ください。  
「ひび\*」、「かけ」、「ふくれ\*」、「ざらつき」が見られる場合には、ロングハンドルやサイドハンドル、ノブを交換してください。(下図参照)

### 〈金具周辺の確認〉

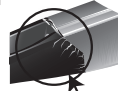


この周辺をご確認ください。

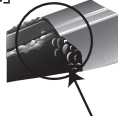
ロングハンドル

サイドハンドル

「ひび」



「ふくれ」



強火での継続的使用はハンドルの劣化を早める原因となります。その場合、安全のため、劣化したハンドルを新しいものと必ず交換してください。

※アムウェイ クイーン クックウェアのロングハンドルやサイドハンドル、ノブなどの交換用パーツは別売りしております。

※ロングハンドルやサイドハンドル、ノブの状態の確認は、アムウェイ クイーン クックウェアをどのような熱源でご使用いただいても対象となります。

- お料理などでロングハンドルやサイドハンドル、ノブが焦げた臭いがした際には、ハンドルやノブの状態(上図参照)を確認してください。交換が必要となることがあります。

- ロングハンドルやサイドハンドルのネジ、ノブがゆるんだままの状態調理するのはとても危険です。ゆるんだハンドルやノブがはずれて、やけどにつながる可能性があります。お使いになるたびに、ネジがゆるんでいないか確認し、ゆるんでいる場合は必ず締め直してからお使いください。ネジを締めてもゆるんでいる場合は、必要に応じてロングハンドル用ネジ、ネジとハンドルあるいはサイドハンドル、又はノブを交換してください。アムウェイ クイーン クックウェアには専用交換用パーツのみをご使用ください。



### 安全な使用のためのご注意

- なべをコンロで加熱したまま、そばを離れないでください。
- 空だきをしないでください。予熱する場合も加熱し過ぎないでください。なべの変形、変色、層剥離、ロングハンドルやサイドハンドル、ノブの劣化の原因になり、安全な使用のためそれらの交換が必要になることがあります。次のケースは空だきとなりますのでおやめください。
  - ※なべにケーキ型(シフォン型、タルト型など)を入れて調理する方法
  - ※仕切板、内なべ、スティーマー、スティーマーラックを用いてなべに水を入れずに調理する方法
  - ※なべにスモークチップなどを入れ、くんせいを作る調理方法
  - ※フランスパンの生地のように水分が少ない食材で、できあがるまでに長時間かかる調理方法
- ストープの上では絶対に使用しないでください。沸騰したお湯などを入れたなべがひっくり返ってやけどする危険があります。
- 縁まで水等を満した状態で使用しないでください。吹きこぼれ、煮こぼれによりガスの火が消えたり、調理器故障の原因となり、やけどにつながる場合があります。中身はなべの容量の2/3以下が適量です。
- 水、牛乳、豆乳、酒、味噌汁、コーヒーなどの液体を加熱する/温める際に、突沸現象により中身が吹きこぼれたり、場合によってはなべが転倒して、やけどをしたり製品が破損する危険があります。安全のため、以下の事項を厳守してください。
  - ※味噌汁(特に赤だしみやだし入り)、カレー、ミートソース等のとろみのある料理を調理・再加熱する場合はよくかきまぜながら中火以下で加熱してください。
  - ※熱々の汁物に、調味料を入れる場合は、少しさましてから行ってください。
  - ※ストープの上で使用しないでください。
  - ※お湯を沸す場合には必要以上に沸し続けしないでください。

※加熱しすぎた場合には、少し時間(1～2分間)をおいて、十分注意して鍋を動かし、かき混ぜてください。

インダクションレンジを使つての加熱調理でも注意して行ってください。

- 油料理をする場合には、加熱しすぎないでください。油を加熱しすぎますと、発火する恐れがあります。また、安全にお使いいただくために、以下の事項を厳守してください。

※油の量は2cm以上入れてください。

※予熱時には蓋をしなくてください。

※料理中はそばを離れないでください。

- 料理中や料理直後には本体に触れないでください。熱くなつており、やけどの恐れがありますので、十分ご注意ください。特に、幼児の手に触れることがないようにご注意ください。
- ロングハンドルやサイドハンドル、ノブは調理時間や火加減により熱くなる場合がありますので、やけどにご注意ください。
- ロングハンドルやサイドハンドル、ノブにひび割れ、変形などの損傷を起こしたままでご使用にならないでください。また、ご自分で改造してご使用にならないでください。脱落し、やけどをする危険があります。
- なべ本体や蓋、内なべなどを落とさないようにご注意ください。やけどやけがをする恐れがあります。
- 4Lおよび6L仕切板のご利用に際し、仕切板の縁周りには十分ご注意ください。指を切るなどけがをすることのないようにご使用ください。
- 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ることがあります。
- オーブンレンジでは使用しないでください。ロングハンドルやサイドハンドル、ノブの損傷の原因となることがあります。
- 保温性が良いため、冷めるのに時間がかかります。加熱後、すぐにさわったり、融ける恐れのあるものや紙などの燃えやすいものの上には置かないでください。

### 蓋が開かない場合

- 蓋が開かないのは、なべの中身やなべ自体の温度が下がり減圧状態になった可能性があります。蓋を無理にこじ開けようとしなくてください。なべの中身や密着の状態により、以下の手順を試してください。作業をする場合はやけどやけがをしないように注意してください。  
※なべの中身が揚げ物のように油が多い場合は、熱い湯でなべを温め、時々蓋が回るか試してみます。

※なべの中身が煮物やご飯、炒め物など油が少ない場合は、なべをとろ火で温め、数秒毎に蓋を回してはずれるか確認してください。なべと蓋の間に食物が付着している場合は、その部分に少量の水を注ぎ、とろ火でなべを加熱してください。

いずれの場合もなべが温まっても蓋が外れない場合は、加熱を止めて、「相談ホットライン」にご相談ください。

作業中はその場を離れないでください。

中身の水分が少ない場合、長時間加熱すると焦げ付きの原因となるのでご注意ください。

※ 調理が終わって火を止めると同時に一度蓋を開けると、再度蓋をした後も蓋を取りやすくなります。

- 温まった蓋を平らな面に置くと、蓋の下の空気が冷えて減圧状態になり、外れなくなることがあります。必ずノブを下にして置いてください。

蓋が平らな面に付いて外れない場合は、蓋の上にタオルをかけ、タオルが十分浸る量のお湯をタオルに注ぎ蓋が温まるように数分間そのまま放置します。蓋が緩んだか調べます。蓋を無理にこじ開けないでください。必要に応じてこの手順を数回繰り返します。暖かい濡れタオルがかかっている時に、蓋の周辺部に多少のお湯を注ぐと効果のある場合があります。

ガラスやセラミック等の平らな面の上には蓋を置かないよう注意してください。面が割れる恐れがあります。

- 場合によっては、中ソースパンの蓋が小ソースパン本体の上に被さって密着することがあります。その際には、蓋をはずそうとする前に、まずなべ、蓋および内容物を室温まで冷まします。熱いうちに外そうとしないでください。

冷めたら次の手順を試してみてください。

ア. ハンドルを体の反対側に向けて、なべを安定した台の上に置く。

イ. しぶきなどがかからないように、鍋をタオルで覆う。

ウ. 右手の親指をハンドルの上に、他の指を蓋の縁の下に当てる。

エ. 左手を蓋が飛び跳ねないように蓋のノブに添える。

オ. 親指でハンドルを押し下げ他の指で蓋を持ち上げるように、ゆっくりと強く蓋が外れるまで力を加える。

この方法で蓋が外れない場合は「相談ホットライン」にご相談ください。

## 適切なメンテナンスについて

- ロングハンドルは、9 ページに記載の「ロングハンドルの取り替え方法」に従って取り付けてください。誤った取り付け方法で取り付けた場合は、品質保証が適用されません。
- なべと蓋の異なる組み合わせで使用しないでください。密着の原因となります。
- 4 L および 6 L シチューパンのドーム型カバー、4 L および 6 L スティーマー、内なべはステンレスの単層構造です。変形や変色の恐れがありますので、直接加熱しないでください。ガスの火だけでなく、インダクションレンジⅢ等でも使用することはできません。
- 自動食器洗い機での洗浄は、ロングハンドルやサイドハンドル、ノブの外観のくすみの原因となります。手洗いをおすすめします。
- ターナー（フライ返し）などの調理用具は、耐熱樹脂製または木製のものをおすすめします。

## ご不満による返品および交換について

お買い求めいただいた製品に万一何らかのご不満が生じた場合は、「100%現金返済保証制度」にそって製品を返品することができます。この制度は、「特定商取引に関する法律」に定める「クーリング・オフ」を、さらに前進・徹底させた日本アムウェイ独自のルールで、一定条件のもとで、発注月から1年（1年後の同月末）を期限として、製品を返品することができ、製品代金は全額返金されます。ただし、起算日<sup>※1</sup>から30日を超えた使用済みのヘルスケア、ハウスウェア、ホームテック製品は返品することができません。又、お買い求めいただいた製品に、何らかの製造上の不良が発見された場合は、同一製品と交換することができます。製品および返品・交換について詳しくお知りになりたいときは、アムウェイ・ディストリビューターまたは相談ホットラインにご連絡ください。

- ※1. 起算日とは、「小売伝票」の「ご契約内容確認書」、「お申込み内容確認書」、「納品書兼返金・返品依頼書」または「製品」の受領日のうち最も遅い日を指します。



## ロングハンドル各部の名称



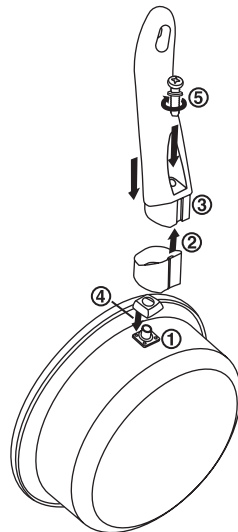
## ロングハンドルの取り替え方法

### 古いハンドルの外し方

- ア. ソースパン又はフライパンを裏返し、本体を片手でしっかり押さえる。
- イ. ドライバーでネジを取り外し、古いハンドルと部品は廃棄してください。

### 新しいロングハンドルの取り付け方

- ア. ネジに付着した汚れなどを拭き取る。
  - イ. フレームガード②がロングハンドル③に取り付けられていることを確認する。
  - ウ. もし外れていればロングハンドルにフレームガードを図のように取り付ける。このときロングハンドル底の溝にフレームガードの突起が一致するように気をつけてスライドさせる。フレームガードを無理やり取り付けないでください。
  - エ. スペーサー④を溶接部①に合わせる。
  - オ. ロングハンドルとなべ本体の向きが一致するよう合わせる。
  - カ. ロングハンドルにネジ⑤をセットし、ドライバーで固く締め付ける。
- ※ロングハンドルの取付けは、なべを立てて行うと取り付けが簡単です。  
※ドライバーは長めのものをお使いください。



(図は小ソースパンです)

### ⚠注意

ハンドルを交換する場合は、アムウェイ キーン クックウェア用ネジのみをご使用ください。交換するハンドルは、アムウェイ キーン クックウェア用ハンドルのみをご使用ください。

ロングハンドルの取り付けの際にロングハンドルがなべにしっかり固定されていることを確認してください。

ハンドルのネジがゆるんだままの状態調理するのはとても危険です。ネジがゆるんでいないか確認し、ゆるんでいる場合は必ず締め直してからお使いください。ご使用いただいておりますなべは、使用期間や使用条件等によって、少しずつ変形することがあります。なべの状態によっては、ロングハンドルを取り替えたときになべとハンドルの間にわずかな隙間がみられることもあるかもしれませんが、ロングハンドルがなべにしっかり固定されていれば、安心してご使用いただけます。

## 家庭用品品質表示法に基づく表示

製品名	①大ソースパン	②中ソースパン	③小ソースパン	④大フライパン
材料の種類	ステンレス鋼 2層 (クローム18%、 ニッケル8%)	ステンレス鋼 2層 (クローム18%、 ニッケル8%)	ステンレス鋼 2層 (クローム18%、 ニッケル8%)	ステンレス鋼 3層 (クローム18%、 ニッケル8%)
	炭素鋼 1層 (底の厚さ1.3mm)	炭素鋼 1層 (底の厚さ1.3mm)	炭素鋼 1層 (底の厚さ1.3mm)	ステンレス鋼 1層 (クローム11%、 ニッケル0%)
寸法	19cm	18cm	15cm	24cm
満水容量	2.8L	1.9L	1.1L	2.8L
製品名	⑤中フライパン	⑥4Lシチューパン	⑦6Lシチューパン	⑧ウォック
材料の種類	ステンレス鋼 3層 (クローム18%、 ニッケル8%)	ステンレス鋼 2層 (クローム18%、 ニッケル8%)	ステンレス鋼 2層 (クローム18%、 ニッケル8%)	ステンレス鋼 3層 (クローム18%、 ニッケル8%)
	ステンレス鋼 1層 (クローム11%、 ニッケル0%)	炭素鋼 1層 (底の厚さ1.3mm)	炭素鋼 1層 (底の厚さ1.3mm)	ステンレス鋼 1層 (クローム11%、 ニッケル0%)
	アルミニウム 2層			アルミニウム 2層
	アルミニウム合金 1層 (底の厚さ2.3mm)			アルミニウム合金 1層 (底の厚さ1.8mm)
寸法	19cm	19cm	24cm	28cm
満水容量	1.7L	3.9L	5.7L	4.6L

### 取扱い上の注意

- イ、はじめにお使いになるときは、製造中についた油分や研磨材を除去するため、台所用洗剤で表面をよく洗ってください。
- ロ、なべを加熱したまま、そばを離れないでください。
- ハ、空だきをしないでください。
- ニ、とつての部分が熱くなる場合があります。
- ホ、縁まで水等を満たした状態で使用しないでください。
- ヘ、長時間なべの中に料理を入れたままにしないでください。
- ト、使用後はよく洗って乾燥させてください。
- チ、電子レンジでは使用しないでください。
- リ、急激な衝撃を与えたり、熱した本体に冷水をかけ急激に冷却したりしないでください。
- ヌ、汁物はお玉でよくかき混ぜながら中火以下で加熱してください。
- ル、こげつき等を落とす際はナイフ等金属製の固いものを使用しないでください。スクラブパズは使用できます(ただし、鏡面仕上げ部分には使用できません)。  
**お手入れ方法**をご参照ください。
- ヲ、ストーブの上で使用しないでください。
- ワ、天ぷらなど揚げ物の料理に際しては、油温を200℃以上に上昇させないでください。



日本アムウェイ合同会社  
〒150-0042 東京都渋谷区宇田川町7-1  
相談ホットライン ☎0120-123-777  
[www.amway.co.jp](http://www.amway.co.jp)

1024738

AMWAY QUEEN™

# Cookware

**USE AND CARE  
(HONG KONG)**

Make sure you have removed all items before disposing of the packaging.

Wash cookware in solution of DISH DROPS™ Dishwashing Liquid and vinegar to remove any lingering manufacturing oils and polishes. Rinse thoroughly after washing.

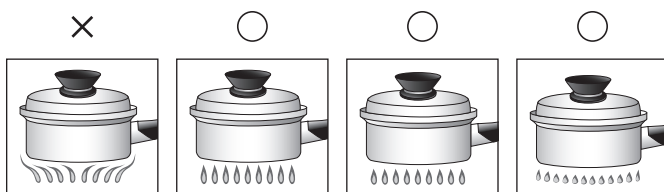
## USING YOUR COOKWARE

### DO

- Use low and medium heat only.
- Use the appropriate burner or flame to match the size of the pan.

### DON'T

- Do not use high or excessive heat  $>204^{\circ}\text{C}$ , it may cause damage to the pan body or handles.



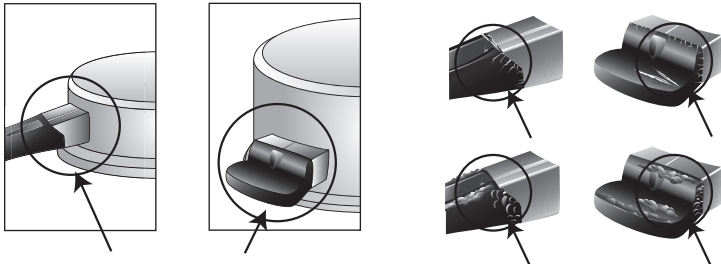
- Do not heat pan without food inside beyond normal pre-heating.
- Do not use a lid that is too small for the pan or set the lid directly on the food in the pan.
- Do not place hot lid flat on countertop or vitro-ceramic (glass) cooktop.
- Do not cut food in the pan – it may scratch the surface.
- Do not add salt directly to the surface of the pan – dissolve salt in liquid or foods natural juices before adding to pan.

- Do not use cookware to store food.
- Do not expose cookware to salty or acidic foods for prolonged periods of time – this may cause corrosion.
- Do not use to broil (oven safe up to 204°C).

## HANDLES

### DO

- Regularly check to make sure the screws on the handle are tight (replace screws as needed).



- If the pan has been dropped, check the handle attachment before using the pan again.

### DON'T

- Do not use cookware if any of the handles are loose.
- Do not use a burner or flame that is larger than the pan – direct heat may cause damage to the handles.

## CLEANING YOUR COOKWARE

### DO

- Use DISH DROPS™ Dishwashing Liquid and hot water to hand-wash as soon as possible after each use (SCRUB BUDS™ Scouring Pads may be used on the interior surfaces and base).
- Use a mixture of L.O.C.™ Plus Metal Cleaner and vinegar to clean interior stainless steel surfaces if white spots or heat marks appear.
- Use a small amount of vinegar or lemon juice to remove salt residue or hard water deposits. Pour a small amount on the spot(s) and then rub with a paper towel, then rewash in DISH DROPS Dishwashing Liquid.
- Use DISH DROPS Dishwashing Liquid and hot water to soak pan after browning meat or to remove stubborn residues.

### DON'T

- Do not use SCRUB BUDS Scouring Pads, abrasive powders, or any steel wool scouring pads to clean the polished finish exterior surfaces; This will scratch the surface
- Do not use automatic dishwasher to clean the cookware as it will dull the appearance of the handles
- Do not put a hot pan in contact with cold water; wait until the pan cools to wash it

## STORAGE

Utensils may be stored by hanging them by the handle or nesting the pans inside one another. When nesting the pans – invert the lids to store them inside the pan.

# REPLACING THE LONG HANDLE

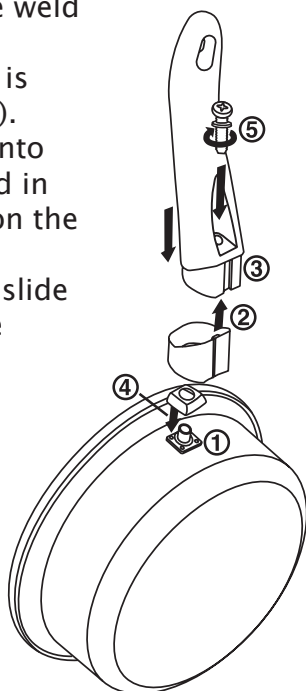
## REMOVE EXISTING HANDLE:

- Turn pan so flat bottom is facing up.
- Grip pan body firmly in one hand.
- Using your other hand, remove the screw from the pan using a Phillips head screw driver.
- Discard all parts of the old handle.



## ASSEMBLE NEW HANDLE:

- Wipe off any debris left on the weld nut (1).
- Verify that the flameguard (2) is assembled onto the handle (3).
- If not, place the flameguard onto the handle by aligning the fold in the flameguard with the slot on the underside of the handle.
- Note:** The flameguard should slide on smoothly. Do not force the flameguard in place.
- Place the spacer (4) over the weld nut with the small side facing outward.
- Place the handle over the spacer and make certain that the handle bottom is aligned with the bottom of the pan. The handle should sit flat against the pan.
- Insert the screw (5) into the handle.
- Tighten the screw using a Phillips head screw driver.



## **FULL LIFETIME DEFECTS WARRANTY (HK)**

This certifies that AMWAY QUEEN™ Multi-Ply Stainless Steel Waterless Cookware is manufactured from 18/8 CR/Ni stainless steel and is represented to be of excellent quality.

Each piece has been carefully developed by skilled craftsmen and the product is quality inspected to give you the ultimate in service and satisfaction.

If, during the period of non-commercial use by the original user of this product, the product or a part thereof is defective in parts or workmanship, Amway will, at its option, repair or replace it free of charge, or refund the purchase price. Amway will make no charges for labour, service or parts.

This warranty does not cover normal wear and tear, or damage caused by accident, misuse or abuse of the product. A charge will be made to repair such damage.

To take advantage of this warranty, the original user must return the defected product or part to the Amway Merchandising Centre.

## **NINETY (90) DAY SATISFACTION GUARANTEE**

In addition to the above defects warranty, you, the original user, have the right to use the new AMWAY QUEEN™ Cookware for ninety (90) days from date of purchase to determine if it is satisfactory and you want to keep it. If, within such ninety (90) day period, you decide it is not satisfactory, you may return it to the Amway Distributor from whom you purchased it. The Distributor will offer you the choice of replacement without charge, or full credit toward the purchase of another AMWAY™ product, or a refund for the full purchase price.

This guarantee does not cover damage caused by accident, misuse or abuse of the cookware by the original user or others.

This ninety (90) day satisfaction guarantee is a durable product guarantee which applies only to AMWAY QUEEN™ Cookware. The standard Amway Satisfaction Guarantee and other Amway durable product warranties or guarantees, which are not indicated above, do not apply to this product.