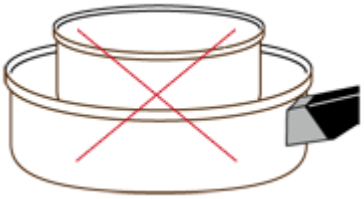
ご使用上の注意 ②

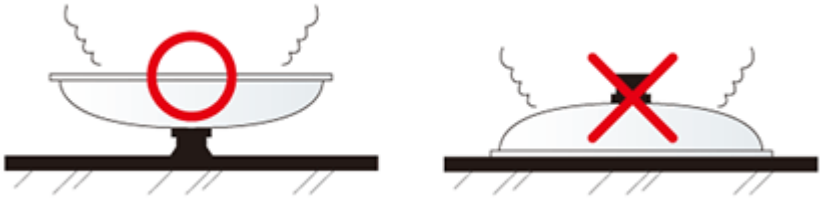
オーブン料理をするときのご注意

空だきにつながるような以下の使用方法はおやめください。



- 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法
- フランスパンの生地のように水分が少ない素材で、できあがるまでに長時間かかる調理法

フタが開かなくなるのを防ぐためのご注意



- フタとなべは正しい組み合わせで使ってください。
- 調理が終わって火を止めると同時に一度フタを開けると、再度フタをした後もフタを取りやすくなります。
- 温まったフタを平らな面に置くと、フタ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おいてください。
- 温まっているフタでやけどをしないように注意してください。ガラスやセラミック等の平らな面の上にはフタ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。

フタが開かない場合は無理にこじ開けないでください！

- フタが開かないのは、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。フタを無理にこじ開けようとしないでください。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、熱い湯になべを浸して温め、時々フタ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、数秒ごとにフタを回してはずれるか確認してください。なべとフタ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。

※なべが温まってもフタがはずれない場合は、加熱を止めて、「相談ホットライン」にご相談ください。

[2009.1.20 掲載]

アムウェイ クィーン クックウェアの蓋ノブ下敷に関するお知らせ

アムウェイ クィーン クックウェアの蓋ノブ下敷にひびが入ったというお問合せをいただくことがあります。

蓋ノブ下敷は樹脂製ですので、金属製のなべ本体とは耐久性に大きな違いがあります。お使いいただくうちに、なべ本体から伝わる熱の影響で、割れやひびが発生する場合があります。

必要に応じて別売りの交換用蓋ノブ下敷（発注番号：4750 /　DC：210 円）を購入して交換してください。

アムウェイ クィーン クックウェアでは、以下の別売りの交換用パーツをご用意いたしております。

- 大･中･小ソースパン、中フライパン用 ロングハンドル (ネジ付)
- 大フライパン用 ロングハンドル (ネジ付)
- ロングハンドル用ネジ
- (新ロングハンドル専用ネジ。旧ハンドルにはご使用いただけません)
- 4L シチューパンセット用 サイドハンドル (ネジ付)
- 6L シチューパンセット、大フライパン用 サイドハンドル (ネジ付)
- ウォック用 サイドハンドル (ネジ付)
- 蓋ノブ
- 蓋ノブ下敷

アムウェイ クィーン ミキシングボウルセット､アムウェイ クィーン クックウェアの4L及び6Lシチューパンのドーム型カバー、スティーマー、内なべ、万能カップ、アムウェイコランダーセット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 等いかなる熱源でも使用することができません。