



MAGICA *i*

マジカアイ



取扱説明書



24cm

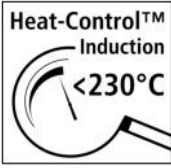


28cm

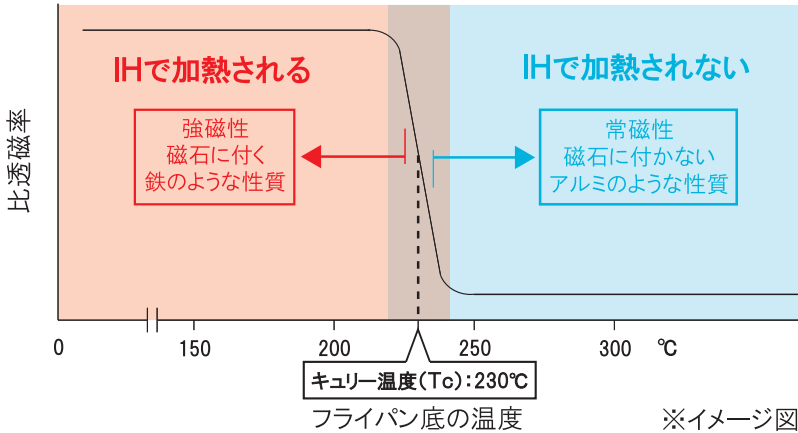
この度はSchulte-Ufer(シュルテ・ウーファー)社の最新技術を駆使したIHクッキングヒーター用フライパン「Magica i」(マジカアイ)をお買い上げ頂きありがとうございます。

常に正しい使用法を守り、このフライパンの優れた性能を長期に渡ってご満喫下さい。この取扱説明書は最後まで注意深くお読み頂き、大切に保管して下さい。

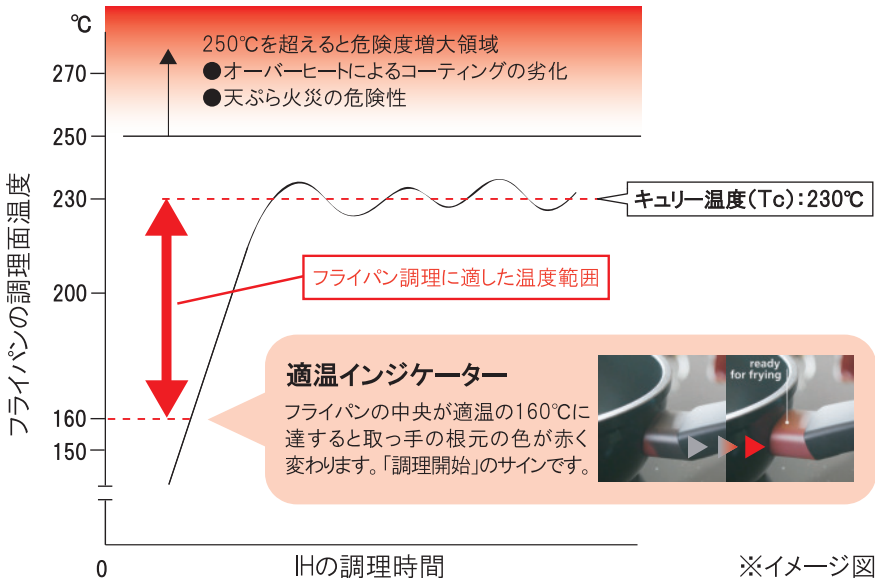
MAGICA *i* の特長



230°C Heat-Control™:自動で230°C以下の温度にコントロールする技術
マジカアイは230°Cを境にIH加熱が自動的にON-OFFするキュリー温度(Tc)230°Cの特殊合金を用いたフライパンです。IHは磁石が付く金属のみが加熱され磁石に付かない金属は加熱されません。キュリー温度230°Cの合金は230°C以下では鉄のように磁石に付く性質(強磁性=加熱ON)ですが230°C以上になるとアルミのように磁石が付かない性質(常磁性=加熱OFF)に変わります。



IHで使用した場合オーバーヒートによるコーティングの劣化はありません。250°C以上にならないので天ぷら火災の心配がありません。調理開始の温度(160°C)を適温インジケーターで確認出来ます。マジカアイは常に強火でも160~230°Cの最適な調理温度で失敗しません。



初めてご使用になる前に

- タグや値札ラベル等は全て取り除いて下さい。
- フライパンに半分程度の容量の水を注いで、そこに食器用中性洗剤を数滴たらして沸騰させて下さい。40℃程度に冷めたら柔らかいスポンジやシリコンブラシ等で良く洗って下さい。良く濯いだら十分に乾燥させて下さい。
- ご使用前にキャノーラ油等の油を内面のコーティング表面に薄く塗って下さい。
(ご使用毎に薄く油を引いて調理しますと、コーティングが長持ちします)

ご使用上の注意

- 強火で長時間空焚きしないで下さい。160℃に達したら食材を投入してして下さい。空焚きの場合は余熱で250℃以上になる場合があります、コーティングが劣化します。誤ってオーバーヒートさせた場合はIHクッキングヒーターのスイッチを切って冷まして下さい。絶対に水を掛けたりして急冷しないで下さい。
- フライパンは必ずIHクッキングヒーターのヒーター中央に置いてご使用下さい。偏心させて加熱するとフライパンが損傷する場合があります。詳しくはご使用されるIHクッキングヒーターの取扱説明書に従ってお使い下さい。
- 本商品はIHクッキングヒーター用のフライパンです。ガスレンジや電気コンロでもご使用頂けませんが、マジカアイの機能は働かず、オーバーヒートによるコーティングの劣化の原因になります。IH以外の熱源のご使用は避けて下さい。
- オープンや電子レンジではご使用できません。
- 本商品は家庭用のフライパンです。業務用にはご使用できません。
- 金属ヘラ等、鋭利な道具の使用は避けて下さい。また、木製やナイロン製のへらや菜箸等でも傷付く場合がございますので、シリコンへら等の柔らかい素材のものをご使用下さい。
- コーティング表面で材料を刻んだりすることは避けて下さい。
- 調理後の内容物保存は避けて下さい。素材やコーティングを傷める原因になります。
- 多量の酢や重曹等の、酸性またはアルカリ性のものの使用は避けて下さい。素材やコーティングを傷める原因になります。
- 調理中・後は本体・取っ手が熱くなっています。火傷の危険がありますので、特にお子様の手に触れないようご注意ください。
- 使用後はよく洗い、十分乾燥させてから保管して下さい。
- 油や汚れが残っていると、こびりつきやすくなります。調理が終わったら、十分な量の食器用洗剤とぬるま湯できれいに洗って下さい。
- フライパンは、中だけでなく、底面や外側もきれいに洗って下さい。
- 洗浄の際はスチールたわしや磨き粉、金属製のヘラ等、硬いものを使用しないで下さい。コーティングが傷みます。
- 縁の部分までいっぱい水や食材等を入れて使用しないで下さい。吹きこぼれて危険です。満水時の約2/3以下の容量でご使用下さい。調理器の故障の原因になります。
- 汁物を沸騰させる場合は最高出力で加熱を開始して、沸騰し始めたなら直ちに出力を下げてください。
- ご使用になる油は発煙温度200℃以上の油をお選び下さい。
- 急激な衝撃を与えたり、水で急冷しないで下さい。破損の原因になります。

- 調理中に場所を離れる際は、必ず加熱を止めて下さい。
- 取っ手の破損等に対し、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おやめ下さい。
- IHクッキングヒーターのガラストップが鏡面仕上げではなく、滑り止めの凹凸加工等が施されている場合、底面の合金素材が削れて黒く汚れる場合があります。この汚れ自体に害はございませんが、ガラストップ面が十分に冷めてから、ふきん等できれいに拭き取って下さい。
- IHクッキングヒーター上でフライパンを揺すらないで下さい。ガラストップが傷つく場合があります。
- フライパンの調理面に円形の筋が付いています。これはマジカアイの性能を向上させる技術の一部です。
- <230°C Heat-Control™>技術はIHクッキングヒーター使用中、意図しない偶発的なオーバーヒートからフライパンを守るために開発・設計されましたが、これはヒーターの加熱手順を守らなくて良いという意味ではありません。お使いのIHクッキングヒーターの取扱説明書の使用方法を順守して下さい。順守しない場合のIHクッキングヒーターの損傷に関してメーカー及び輸入元は一切責任を負いません。

フライパンのお手入れについて

ご使用後はフライパンが熱くないことを確認してぬるま湯と中性洗剤(研磨剤を含まない)を用い、柔らかいスポンジでよく洗って十分に乾燥させて下さい。一度の洗浄で油や汚れが落ちない場合は、二度洗いして下さい。

- 万一誤って焦げ付かせてしまった場合、お湯に浸して焦げ付きを柔らかくしてから取り除いて下さい。ナイフなどの鋭利なもの、研磨剤入りのナイロンたわし、金たわし等はコーティングを傷めたり、剥がれたりしますので使用しないで下さい。
- 食洗機は使用しないで下さい。食洗機用洗剤の添加剤によりコーティングの表面を侵す場合があります。
- 適温インジケーターの表面塗装は傷付きやすいので、強く擦ったり、硬いものを当てない様に丁寧に取扱って下さい。
- <230°C Heat-Control™>の表面は不十分な乾燥や湿気により錆が発生場合があります。錆はマジカアイの性能を妨げる場合がございますので、金属磨き等を使用して除去して下さい。

表面加工／内面：ふっ素樹脂塗膜加工
 外面：シリコンポリエステルコーティング
 材質／本体：アルミニウム合金
 本体の底の厚さ：6mm
 底面：特殊合金(Tc:230°C)
 取っ手：フェノール樹脂、ステンレス鋼
 アルミニウム合金(感温塗装)
 耐熱温度／コーティング：250°C、取っ手：240°C
 満水容量／サイズ24cm:2L サイズ28cm:3.2L

製造国：中国 製造元：シュルテウファー(ドイツ)
 輸入元：有限会社河西 〒243-0425
 神奈川県海老名市中野1-11-39
<https://eurokitchen.jp/>

