

ストーブ（Staub）取り扱い説明書

ご使用前に

シールやリボンなどの付属物を全てはずし、お湯でストーブ製品を洗い、よく乾かしてください。

鍋の内側に植物油を少量塗りつけ、弱火で数分温め、余分な油を拭き取ります。

これでストーブ製品の使用準備完了です。

ご使用上の注意

- 鋳物ホーロー製品は徐々に加熱する必要があります。急な加熱や急な冷却はお避けください。
- 製品の底面をはみ出す火力で使用しないでください。
- 調理道具はシリコン製または木製を使用してください。
- 調理中本体は非常に熱くなります。常に鍋つかみを使用してください。
- 鍋が熱い間は必ず鍋敷きをご使用ください。

あらゆる熱源で使用可能

- > 鋳物ホーローはIHクッキングヒーターで使用できます。その場合、弱火で5分間予備加熱します。次いで調理に適した火力で使用できます。「ブースタ機能」がある場合は注意して使用してください。
- > IHクッキングヒーターまたは他のガラスセラミックの表面を傷つけないようにストーブ製品を滑らさずに持ち上げて移動してください。
- > ストーブ製品はオープンでもご使用できます（木製の取っ手付きの商品を除く）。鍋に冷水をかける前に少なくとも15分間自然にさめるのをお待ちください。

お手入れ方法

- > ストーブ製品は中性洗剤とやわらかいスポンジを使用して洗ってください。
- > 鍋にコゲが付着している場合は研磨材や漂白剤、金属製のたわしなどを使用しないでください。お湯に浸けおきし、やわらかいスポンジを使用して洗ってください。
- > 清潔な布で鍋の水分をしっかりと拭き取り、十分乾燥させてから収納してください。
- > ストーブ製品は（木製の取っ手付きの商品を除く）食器洗浄機に対応していますが、長期のご使用は鍋を傷める原因となりますので、できるだけお控えください。
- > 使用を続けているとノブのねじが緩む場合があります。ときどきノブを確認し、必要に応じて締めなおしてください。