

# ALFeight27 厚底クッキングプレート取扱説明書

この度は弊社商品をお買い上げいただきまして、まことにありがとうございます。  
事故や器具の損傷等を防ぎ、安全に正しくご使用いただくために、注意事項は必ずお守りください。  
この説明書をよくお読みのうえ、大切に保存してください

## 目次

- ご使用の前に
- 安全上の警告
- 取扱上の注意
- ご使用方法
- 長くお使いいただくために
- あると便利なグッズ
- 仕様



## ご使用の前に

- 初めてご使用になる前に、本体の変形や歪みやひび割れなどの不具合がないことをご確認ください。
- 本品は一般家庭でご使用いただくものです。レストラン等の業務用熱源で高出力タイプのものでご使用になると、底面が変形する可能性がありますので、使用しないでください。
- ご使用のコンロ・電磁調理器の取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくご使用ください。
- IH(電磁)調理器の種類により、使用できない場合がございます。
- 本製品の裏側側面に発生する凸凹につきましては、鋳物加工品である為ご了承ください。  
※性能上の問題はございません。

# 安全上の警告

## ★やけどの危険があります

- 熱伝導が非常に良いため、縁まですぐに熱くなります(目安30秒)。調理中や調理直後も、本品は高温になります。絶対に素手で触れないでください。必ず鍋つかみや厚手のオーブン手袋等を使用して十分やけどに注意してください。
- 本品を運ぶ際は厚手のオーブン手袋等を使用し、落とさないよう両手でお持ちください。水で濡れたりしたオーブン手袋は使わないでください。
- 蓄熱性(保温性)が高く一般の本品にくらべ、調理後冷めるまでに時間がかかります。十分に冷めるまで(目安30分)素手で触らないでください。
- 調理中や保温皿として使用する際はお子様やペットを本品の周りで遊ばせないでください。またお子様が使用する際は、必ず大人がそばについて指導してください。

## ★熱源対応

- ストーブの上や、電子レンジ、オーブンレンジ、などでは絶対に使用しないでください。異常加熱などによるヤケドの危険があります。
- オーブンは使用できますが、オーブンの大きさによっては使用できない場合があります。

電子レンジ	グリル*	ガス火	IH	オーブン	直火
×	×	○	○	○	○
(使えません)	(使えません)				

\* ガスコンロ備え付けグリル

- 空焚きは絶対にしないでください。火災の原因になります。
- 縁まで油や、水・食料品を満たした状態で使用しないでください。
- 揚げ物、天ぷら料理には使用しないでください。
- 本品はIHまたはコンロのゴトクの中央にのせて、安定した状態で使用してください。

# 取扱上の注意

- 調理後、本品は高温になります。**(目安30分以上)**熱に弱い物の上に置かないでください。本品をテーブル等に置く際は、必ず鍋敷きの上に置いてください。

## ★変形や破損の原因となりますので

- 落下等の強い衝撃を与えないでください。
- 表面はフッ素樹脂加工されているため、鋭利なもので表面を削るような行為はお止めください。
- 熱くなった本体に冷水をかけたりして、急激な温度変化を与えないでください。歪みや変形の原因となります。

## ★空焚き

- 本品を加熱する際は、空焚きをしないようにご注意ください。歪みや変形の原因となります。また、フッ素樹脂加工塗膜の損傷にもなります。ヤケドや火災の原因となります。
- 予熱の場合は、加熱時間を30秒以内にしてください。長時間の予熱は空焚きになります。なお、調理物の量が極端に少ない場合も空焚きになります。

## ★火力について

- いきなり強火にせず、弱火～中火で加熱をはじめ、本体が温まってから強火でご使用ください。いきなり強火で使うと、歪みや変形の原因となります。
- ガス使用時の火力・電磁調理器使用時の出力が強いと本体底面がそり上がったり、本体内面フッ素樹脂加工がはがれる恐れがありますので、ご注意ください。

家庭用コンロの場合の目安は次の通りです。

- 弱火・・・炎が消える直前の状態
- 中火・・・炎が本品底中央付近にのみ当たっている状態
- 強火(厳禁)・・・炎が本品底全体に当たっている状態

## ★ ガスコンロで使用する場合の注意

- 本品はコンロの中央に置いて、炎が底面より大きくならないように火力を調節してください。
- コンロにのせる時、のせ方やゴトクの形状によっては本体が転倒することがありますので、安定した状態でご使用ください。
- ゴトクの接する底部分は擦れるために塗装がはがれる場合がありますが、ご使用には問題ありません。
- **内炎式バーナーコンロでお使いになる場合、炎がプレートの中央部分に集中し真ん中だけ熱くなり過ぎ、底面が変色することがあります。**

## ★ IH(電磁)調理器・クッキングヒーターで使用する際のご注意

IH調理器の機種により、使用できない場合があります。

- ご使用のIH調理器の、取扱説明書に従って正しくご使用ください。
- 効率よく加熱していただくために、底に付着している水滴はきれいに拭き取ってください。
- ご使用の際は火力(出力)を「弱」～「中」で過熱を初めてください。
- IH調理器は電源を入れると急激に加熱するため、少量の油で調理をする場合は、油温が上昇しすぎないように、火力(出力)を「中」以下でご使用ください。
- IH調理器は、調理後もしばらくの間トッププレートが熱くなります。調理後は、トッププレートの上で空の本品を放置しないでください。
- 本品の底面のひずみや変形によってIH調理機に反応しなくなる場合があります。
- IH調理器の円の中心からずらして使用しないでください。IH調理器の過熱防止センサーが正しく作動しなくなり、歪みや変形の原因となります。
- IH調理器と本品の底面との間に汚れ・キズ防止シートを敷かないでください。IH調理器の過熱防止センサーが正しく作動しなくなり、歪みや変形の原因となります。

# ご使用方法・使用上のお願い

## ★調理するとき

- 一般のフライパンに比べて蓄熱量が高く、均一に調理面に熱が伝わるので、中火以下の火力でご使用することをお勧めします。
- 調理中、調理後は本品が熱くなっているのでご注意ください。とくに乳幼児の肌に触れないよう十分ご注意ください。
- 本品の調理面で、金属製のへらやトング、包丁などは使わないでください。表面のフッ素樹脂加工が傷付いたり、はがれたりする原因になります。木や竹、プラスチック、シリコン製のものを使用してください。
- クッキングシートは使用しないでください。異常加熱により表面の変色やフッ素樹脂加工塗膜の劣化につながります。



## ★運ぶとき

- 調理後は金属部分が熱くなっているため、本品を運ぶ際は厚手のオーブン手袋等を使用し、落とさないよう両手でお持ちください。

## ★保温皿として使用するとき

- 食卓に置いた後も、皿の側面に素手で触れないでください。**(目安30分以上)**やけどのおそれがあります。本品は厚底のため蓄熱性が高く一般のフライパンに比べて長く高温のままになります。
- 本品の上で金属製のナイフを使わないでください。表面のフッ素樹脂加工が傷付いたり、はがれたりする原因になります。表面が傷つかないよう、木や竹、プラスチック、シリコン製のナイフ、フォーク、箸などを使用してください。



# 長くお使いいただくために

## ★フッ素樹脂加工を長持ちさせるために

内面のフッ素樹脂加工は使用を重ねるごとに劣化しますので、長持ちさせるために

- 強火や空焚きは避け、火加減には十分注意してください。
- フッ素樹脂加工の耐熱温度は250℃位です。この耐熱温度を超えるとフッ素樹脂加工が損傷して焦げ付きやすくなります。加工そのものがはがれる原因にもなるため、火加減は「弱火～中火」をお勧めします。本品は熱伝導もいいので、弱火～中火程度で十分中まで火が通ります。
- **調理後、本品が熱いうちに水で冷やさないでください。**急冷すると、本体の金属が急激に収縮するので、コーティング部分が剥離しやすくなってしまいます。またゆがみの原因になります。
- **調理面にキズが付くようなことはしない！金属ヘラなど角の鋭利な金属製のツールのご使用を避け、木べらや竹、プラスチック、シリコン製のツールをご使用ください。**
- 調味料や煮汁が吹きこぼれた場合は、すぐに拭き取ってください。調味料が付いたまま放置すると、本品の外面に汚れが焼き付き、洗っても取れなくなり、フッ素樹脂加工劣化の原因にもなります。
- 正しい洗い方をするとフッ素樹脂加工塗膜を剥がれずに長持ちします。

## ★洗い方について

- ① 温かいうちに目につく汚れや油などをキッチン・ペーパーなどで拭きます。
- ② 本品を冷まします。熱い状態で水をかけると加工を傷める原因になります。
- ③ **やわらかいスポンジ**と台所用洗剤でやさしく洗います。  
食器用中性洗剤を付けたやわらかいスポンジで円をえがくように洗い、流水で落とします。フッ素樹脂加工されているのでゴシゴシと力を入れなくても汚れは落ちます。激しくこするとフッ素樹脂加工が剥がれたり、裏面の発熱体が傷付き効果が薄れます。  
\*お手入れの際、スチールタワシ、アルカリ性洗剤(漂白剤、食器用洗浄機洗剤など)、クレンザーは絶対にご使用にならないでください。  
\*浸け置き洗いはしないでください。フッ素樹脂加工の劣化の原因になります
- ④ よくすすいで水気を拭き取り、乾燥させてください。



- お手入れが不十分ですと、腐食や損傷の原因となります。
- 塩分や酸などを含んだ汚れが付いたまま放置したり、鉄などの異種金属と製品を接触させたまま放置したり、湿気の多い場所での保管はしないでください。腐食発生の原因となります。
- 長時間(一昼夜)本品の上に料理を入れたまま放置しないでください。お食事後は他の容器に移してください。
- フッ素樹脂加工塗膜は食品衛生法に適合したものを使用していますので、万一人体に入っても問題ありません。PTFE/PFOAは原料として使用しておりません。
- 本品使われているフッ素樹脂加工は非粘着性、摺動性が優れ、鯛焼き型、たこ焼き型、菓子型、真空成型等々に用いられ好評を得ています。耐久性は使用条件がそれぞれ違うためお答えできません。

## あると便利なグッズ

### 本品を安全に使うためにあると便利なグッズ

- **厚手のオーブン手袋:** 調理後、熱いクッキング・プレートを運ぶ際はもちろん、時間が経っても熱いので必ず乾いた厚手のオーブン手袋などを使用して両手で運んでください。
- **鍋敷:** クッキング・プレートをテーブルに置く際は、直接テーブルに置かず、底より大きな鍋敷きを使ってください。
- **リフター(グリッパー)**  
アウトドア用にこのようなリフターも販売されています。



## ALFeight27 仕様

直径 約27cm / 内径 約26cm

調理面の直径 約20.5cm

高さ 約36 mm

底厚 約8 mm

本体重量 約1.5 kg

蓄熱保温

全熱源対応 (IH・ガス火・直火・オーブン)

調理面 フッ素樹脂加工

便利なグッズ、使用シーン、  
出来上がり、レシピ、感想など  
#フライパン厚底革命  
#ALFeight  
でSNSへ投稿してください！

ECサイト



Youtube



公式hp



インスタグラム



ADVANCED\_KITCHEN\_LAB

## アドバンスコンポジット株式会社

e-mail : info@advance-composite.co.jp

〒417-0801 静岡県富士市大淵2259-9

ホームページ

https://advance-composite.co.jp/