

A6:W105×H148

## 取扱説明書

**△注意** 焼き上がり直後は型が熱くなっています。  
火傷をしないように取り扱いには十分注意してください。

**はじめて使用する時は、必ずオープンで空焼きをしてください！**

本品はアルスター製の食パン型です。アルスターは鉄にアルミのメッキを施した素材ですが、空焼きをすることで型離れと火通りが良くなり耐久性もアップします。

### 空焼きの仕方

- ① 食器用洗剤を使って、サビ止め用の油分を洗い落とし、洗浄後は隅々まで水分をよく拭き取ります。
- ② 本体と蓋を別々にして、何も塗らずに約150度のオープンで20分ほど空焼きをします。
- ③ オープンから取り出し、粗熱を取ってからショートニング又は食用油を内面に薄く均一に塗り、約240度で20分ほど空焼きをします。油脂分が焼けて薄茶色の被膜ができれば空焼きの完了です。  
※最初は型離れが良くなくても繰り返し使うことで馴染んできますが、型離れが悪く感じたら、空拭きにより付着物をきれいに落としてから、もう一度、上記③の空焼きをしてください。

A6:W105×H148

### 取り扱い上の注意

- 本品は鉄にアルミメッキを施した板の加工品です。サビの発生やメッキの剥離を防ぐために次の事項に注意してください。
- ① パン焼き型です。他の用途には使用しないでください。
- ② 水洗いをした場合は、オープンで乾燥させ、食用油を薄く塗って保管してください。
- ③ 浸け置き洗いは避けてください。
- ④ 金属たわし、みがき粉、ナイフ等の硬いものを使用しないでください。
- ⑤ 型離れが悪く、内容物を取り出す際に補助具を使用する場合は、ナイフ等を選び、木製かプラスチック製のものを使用してください。
- ⑥ フタの着脱は丁寧に扱ってください。表面に擦り傷が付く場合があります。
- ⑦ 食器洗浄機や食器乾燥器には使用しないでください。
- 直火は避け、必ずオープンを使用してください。
- 電子レンジに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になることがあります。
- 最初に空焼きをしてから使用してください。型離れがよくなります。
- 紅茶や抹茶などを加える場合、それらに含まれる「タンニン」と型からの鉄イオンが反応して黒い斑点が生地に付着する場合があります。敷紙を使用してください。

### お手入れの方法

- ① 通常、使用後の型は、柔らかい布で空拭きして汚れを取り除くだけで大丈夫です。
- ② 汚れが気になる時は、洗剤は使わずに水洗いをしてから、オープンで乾燥させてください。水分を完全に取り除いた後、食用油を薄く塗ってください。
- ③ 長期間使用しない時は、食器用洗剤で洗浄し水分を拭き取ってからオープンで乾燥させてください。長期の保管では油が酸化するので、油を塗らずに湿気の無い乾燥状態で保管することをお勧めします。  
※生地がこびり付いた時は、洗剤は使わず水洗いしながら手洗いか柔らかいスポンジ等で落とします。全体を水洗いした後、よく水分を拭き取り【空焼きの仕方】の③で空焼きしてください。サビが出た時は、その部分をこすり落としてから油を塗って空焼きします。