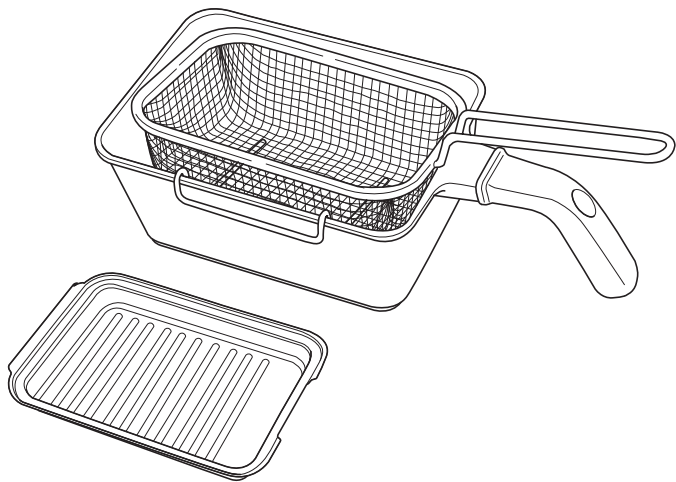


TOFFY 角型揚げ鍋〈フライバスケット付き〉
品番：K-NB5

家庭用



ユーザーズガイド

このたびは本製品をお買い上げいただきまして、誠にありがとうございます。
本製品をお使いになる前に必ず本書をお読みいただき、正しくお使いください。
本書は読み終わったあと、大切に保管してください。

LADONNA

安全上のご注意 必ずお読みください

●必ずお守りください（安全にお使いいただくために）
本書では、お使いになる方や人々への危害、財産への損害を未然に防ぐため、必ずお守り
いただきたい事項を次のように表示しています。

警告	この表示を守らずに、誤った使いかたをすると、「死亡または重傷などを 負う可能性が想定される」内容を示しています。
注意	この表示を守らずに、誤った使いかたをすると、「軽傷を負う可能性また は物的損害が発生する可能性が想定される」内容を示しています。

●次の絵文字で、お守りいただきたい内容を説明しています。

⊘ 表示は、してはいけない 「禁止」内容です。	ⓘ 表示は、必ず実行していただきたい 「強制」内容です。
----------------------------	---------------------------------

警告

- ⊘ 本来の使用法以外の目的・用途に使用しないでください。
破損・けがの原因となります。
- ⊘ 分解・修理・改造をしないでください。
破損の原因となります。
- ⊘ 破損や変形があるときは絶対に使用しないでください。
けがの原因となります。
- ⓘ 幼児の手の届くところでは使用・保管しないでください。
誤使用により思わぬ事故を起こす原因となります。

注意

- ⊘ 本製品は一般家庭用です。業務用として使用しないでください。
破損の原因となります。
- ⊘ 落とす・ぶつけるなど強い衝撃を与えないでください。
破損・けがの原因となります。
- ⊘ 不安定・滑りやすい場所で使用しないでください。
破損・けがの原因となります。
- ⊘ 使用中は本体から離れないでください。
火災の原因となります。
- ⊘ 本製品に、ピンや針金などの先のとがった金属物や鋭利な物を、入れたり刺したり
しないでください。
けがの原因となります。
- ⊘ 電子レンジやオープンで使用しないでください。
破損・けが・事故の原因となります。
- ⊘ ストープの上で使用しないでください。
火災の原因となります。
- ⊘ 縁まで油や水などを満たした状態で使用しないでください。容量の表示は満水容量
です。油量は本体の1/3以下を目安にご使用ください。
火災・やけどの原因となります。
- ⊘ 空焚きをしないでください。
火災・変形・破損・やけど・外面塗装の損傷・ふっ素樹脂加工の劣化などの原因となります。

仕様

品名	Toffy 角型揚げ鍋〈フライバスケット付き〉
品番	K-NB5
製品サイズ	約135(W)×70(H)×295(D)mm（付属品含まず）
重量	約410g（付属品含まず）
主な材質	本体：アルミニウム合金、ほか品質表示参照 フライバスケット・蓋バット：ステンレス鋼
生産国	中国
付属品	フライバスケット、蓋バット、ユーザーズガイド

品質表示

本体	表面加工	内面：ふっ素樹脂塗膜加工 外面：焼付け塗装	
	材料の種類	本体：アルミニウム合金 はり底：ステンレス鋼（クロム16%） 底の厚さ：約2.9mm（はり底を含む） 持ち手：フェノール樹脂	
		寸法	13×18cm
		満水容量	1.4L
対応熱源	対応熱源（100V・200V） ※オープン・電子レンジ不可		
		<p>IH ヒーター ガスコンロ シーズ ヒーター ハロゲン ヒーター エンクロ ヒーター ラジエント ヒーター</p>	

- ・本書の内容および製品仕様は、予告なく変更されることがあります。
- ・「Toffy」は(株)ラドンナ、(株)キングジムの登録商標です。

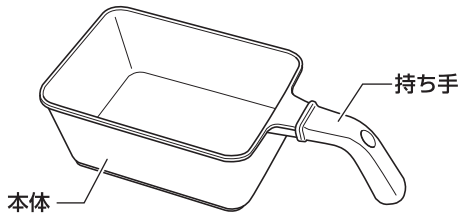
株式会社ラドンナ 〒135-0031 東京都江東区佐賀 1-5-9 永代 MK ビル
<https://ladonna-co.net/> 2026-②

この度は、当社製品をお買い上げいただきまして、誠にありがとうございました。
製品についてお気づきの点、ご不明の点がございましたら、お買い上げの販売店、または当社までお問い合わせ
ください。

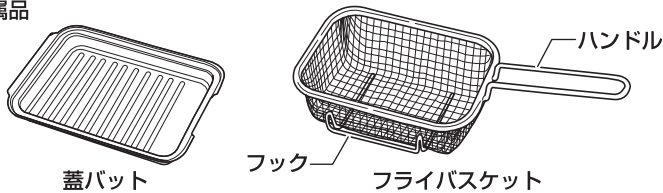
■本製品および梱包材の廃棄方法については、各自自治体の指示に従って行ってください。
■オークションなどによる転売や中古販売によって購入された商品については、一切責任を負いかねます
ので予めご了承ください。

- ⊘ 万一、空焚きをした場合は水などをかけて急冷しないでください。
変形の原因となります。
- ⊘ 多量の酢、重曹などの酸性またはアルカリ性のものは使用しないでください。
アルミニウムに腐食が生じる場合があります。
- ⊘ 天ぷら等の揚げ物料理の際は、油温を200℃以上にしないでください。
- ⊘ 本製品がぬれた状態のまま油を注がないでください。
加熱により油が飛び散り、やけどの原因となります。
- ⊘ 調理中に油のつぎ足しをしないでください。
火災の原因となります。
- ⊘ 加熱調理中は、本体の上に蓋バットをのせないでください。
火災・破損・やけどの原因となります。
- ⊘ ふっ素樹脂加工の表面で材料を刻まないでください。
ふっ素樹脂加工を傷付けます。
- ⊘ 調理の際は、プラスチック製または木製の調理器具をご使用ください。付属品以外
の金属製の調理器具は使用しないでください。
ふっ素樹脂加工がはがれやすくなります。
- ⊘ 調理物を入れて保存しないでください。
ふっ素樹脂加工の劣化やはがれの原因となります。
- ⊘ 持ち手がゆるんだ状態で使用しないでください。
脱落してけが・やけどの原因となります。ねじを締め直してからご使用ください。
- ⊘ 持ち手にガタツキ・破損がある場合、改造や応急処置などの手当てをして使用しな
いでください。
破損・やけどの原因となります。
- ⊘ お手入れをするときは、食器洗浄機・食器乾燥機などを使用しないでください。
変色・変形・破損などの原因となります。
- ⊘ お手入れをするときは、研磨剤を含む洗剤やシンナー、ベンジン、アルコール、
磨き粉、金属タワシなどは絶対に使用しないでください。
傷がついたり、変色・変形の原因となります。
- ⓘ 熱伝導のよいアルミニウムを用いています。塗膜保護のために連続使用せず、一度
冷ましてから使用してください。
- ⓘ 電磁調理器でご使用の場合、熱源を入れて「強」で加熱すると急激に鍋底を加熱し
引火に達することがあり、少量の油を入れた時に引火する危険があります。
また、油がこげついたり、鍋底が変色や熱膨張により変形（凹凸やガタツキ）する
原因となります。火力は中火以下でご使用ください。
- ⓘ ご使用前に、持ち手が固定されていること、内面のふっ素樹脂加工がはがれてい
ないことを必ずご確認ください。
- ⓘ 炒め物の調理の際には薄く油をひいてください。
- ⓘ 加熱器具の中央部にのせ、安定した状態でご使用ください。
- ⓘ 油の過熱により火災の危険があります。調理中に場所を離れる場合は必ず火を止めて
ください。
- ⓘ 調理中や調理直後は、本体・持ち手・フライバスケットが熱くなっています。特に
お子様の手に触れないようご注意ください。持ち手やハンドルを持つ際は、ミトン
等をご使用ください。
やけどの原因となります。
- ⓘ 使用後は十分にお手入れして乾燥させてください。
使用後そのままにしておくと、カビやサビなどの原因となります。

各部の名称

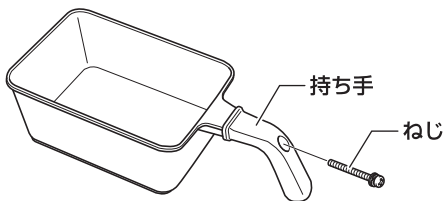


付属品



ご使用の前に

ご使用の前に、持ち手が固定されていること、内面のふっ素樹脂加工がはがれていないことを必ずご確認ください。
持ち手がゆるんだ状態のときは、ねじを締め直してからご使用ください。

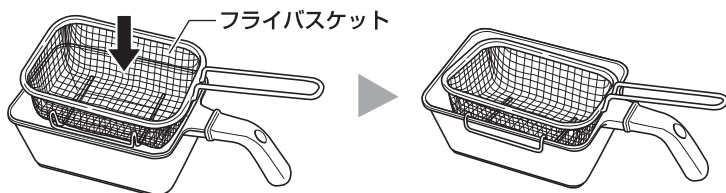


使いかた

初めて使用するとき・長期間使用していなかったとき
すべての部品を洗い、乾燥させてください。

フライバスケットの使いかた

小さい食材をまとめて調理したり、本体の縁にフックを掛けて油切りできます。



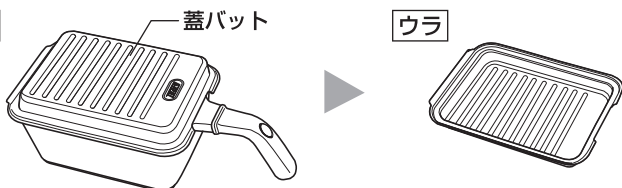
⚠️ 注意

- ・ハンドルが熱くなりますので、必ずミトン等をご使用ください。
- ・本体からフライバスケットを出し入れする際は、一度火を止めてください。火を点けたままでの出し入れは、油への引火・油の飛び跳ね等によるやけどの原因となります。
- ・フックを本体に掛けて油切りする際、フックからの油滴がコンロ等に落ちる場合がありますのでご注意ください。
- ・油量が多いと、フックを本体に掛けても、フライバスケットが油に浸かります。予め油量を調整してご使用ください。また、仕様上、フライバスケットが斜めに傾きますが、本製品の不良等ではございません。
- ・収納時等、本体にフライバスケットを入れて保管する際は、本体への傷付きを防ぐため、間にふきん等を挟んでください。

蓋バットの使いかた

加熱調理時以外に、蓋として使用できます。裏返すとバットとしても使用できます。調理後のフライバスケットや揚げ物の一時置きにご使用ください。

オモテ

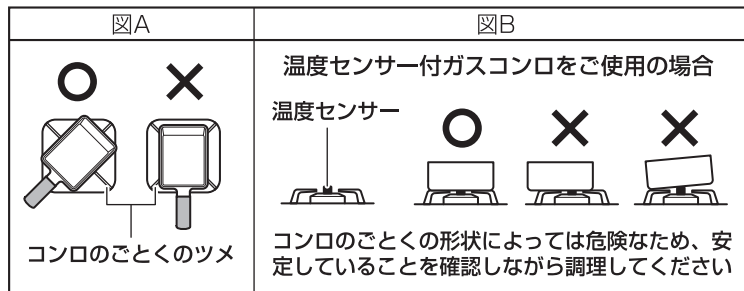


⚠️ 注意

- ・加熱調理中は、本体の上に蓋バットをのせないでください。火災・破損・やけどの原因となります。
- ・収納時等、本体にフライバスケットを入れた状態で蓋バットをのせる際は、必ず裏返してのせてください。蓋バットが本体から落ち、破損やけがの原因となります。
- ・調理直後のフライバスケットや揚げ物をのせた状態で、絶対に持ち運ばないでください。蓋バットが高温となるので、やけどの原因となります。

ガスコンロで使用する際のご注意

- ・炎が製品底面からはみ出さないようご使用ください。炎がはみ出ていると、持ち手がこげて大変危険です。異臭・やけどの原因となります。また、隣接するコンロの炎が持ち手にあたらないよう、向きを調整してください。
- ・本体はコンロの中央部にのせ、安定した状態でご使用ください。片寄った状態でのご使用は、転倒や、持ち手の加熱による破損の原因となります。
- ・転倒防止のため鍋の持ち手とコンロのごとくのツメの方向が同じになるようにのせてください。(下図A参照)
- ・コンロの形状や調理量によっては転倒することがありますので、安定していることを確認しながら調理してください。
- ・安定しない場合があるので、空の状態でご使用しないでください。
- ・極少量の水や油を入れての加熱は避けてください。水や油のない部分が高温となり、変形・変色・火災の原因となります。
- ・温度センサー付きガスコンロでご使用の場合は、転倒によるやけどや火災などの危険がありますので、本体をコンロの中央に置いて温度センサーが確実に沈み込んでいることを確認してください。(下図B参照)



電磁調理器で使用する際のご注意

- ・IHヒーターの「揚げ物モード」は使用しないでください。エラーが発生する可能性があります。必ず通常の加熱モードの中火以下でご使用ください。
- ・本体はヒーターの中央部に置いてください。
- ・効率よく加熱するために、鍋の底に付着した水滴はきれいに拭き取ってからご使用ください。
- ・加熱中に「ブーン」といった音が生じる場合がありますが、ヒーターと鍋の振動の波動が共鳴するために生じるものです。製品の異常ではありません。鍋の位置をずらすか、置き直すこととあります。
- ・本体に変形やガタツキが生じた場合は使用しないでください。
- ・お使いの加熱器具の取扱説明書を読み、正しくご使用ください。
- ・トッププレート(天板)に置いたまま本体をずらしたり、あおったりしないでください。摩擦や衝撃の影響によりトッププレートに傷が付く原因となります。

お手入れのしかた

すべての部品を洗って乾燥させてください。

① 台所用中性洗剤とやわらかいスポンジを使って洗ってください。

② お手入れ後は十分に乾燥させてください。
水分が残っていると、カビやサビの原因となります。

- ・熱を持ったまま冷水につけると表面加工・塗装を傷めてしまいますので、十分冷ましてから洗ってください。
- ・焦げ付きなどを落とす場合は、金属製の固いものを使用しないでください。お湯に浸して焦げ付きを柔らかくしてから取り除いてください。
- ・お手入れが不十分だったり、内容物を入れた状態にしておくと、ふっ素樹脂加工がはがれたり、ぶつぶつ状になる場合があります。こびりつきやすくなるのでご注意ください。
- ・ふっ素樹脂加工は、食品衛生法に適合したものを使用しているため、万一使用において傷付いてはがれて人体に入っても問題ありません。

⚠️ 注意

- ・お手入れをするときは、研磨剤を含む洗剤やシンナー、ベンジン、アルコール、磨き粉、金属タワシなどは絶対に使用しないでください。傷が付いたり、変色・変形の原因となります。
- ・食器洗浄機・食器乾燥機などは使用しないでください。変色・変形・劣化・破損の原因となります。
- ・つけおき洗いは絶対にしないでください。持ち手部分から水が入り、持ち手内部のねじの腐食や、再加熱の際に噴き出し、やけどの原因となります。また、本体や付属品のカビやサビの原因となります。
- ・塩分や酸などを含んだ汚れを付着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。サビの原因となります。
- ・付属品以外のステンレスや鉄などの異種金属製品と接触させたまま放置しないでください。サビの原因となります。