

品質保証のご案内

品質保証

15年

調理器具の品質保証は、
ご購入日から15年間です

詳しい保証内容については、内部をご覧ください。



調理器具には毎日の使用に耐える耐久性が求められます。イケアの鍋、フライパン、中華鍋は、毎日の使用に耐えられるよう厳しくテストされています。イケアでは、こびりつき防止加工のない鍋、フライパン、中華鍋の機能を15年間保証しています。

この品質保証は、正しいお手入れ方法と使用上の注意に従って、ご家庭で通常に使用した場合にのみ適用されます。「通常の使用」とは、食材の調理、1日1回程度の洗浄を意味します。機能や材質、加工などに関する詳しい保証内容については、本冊子に記載されている規約をお読みください。

品質保証

15年

こびりつき防止加工以外の鍋、フライパン、中華鍋の品質保証は、ご購入日から15年間です。

品質保証の期間

こびりつき防止加工が施されていないイケアの鍋、フライパン、中華鍋の保証期間は、ご購入日から15年間です(注：この保証は、2024年9月1日以降のご購入商品が対象です)。品質保証サービスを受けるには、ご購入時のレシート原本が必要です。

本品質保証の適用範囲

この品質保証は、こびりつき防止加工が施されていないイケアのすべての鍋、フライパン、中華鍋の機能、素材、加工に適用されます。ご家庭での通常の使用において、イケアのお手入れ方法に従っていただいた場合、15年間、その機能が維持されます。「通常の使用」とは、食材の調理、1日1回程度の洗浄を意味します。

保証内容は以下の通りです。

- ・底部の安定性。すなわち、調理器具の底部が平らで、効率的に熱伝道が行われます。
- ・製品の構造。金属部品やハンドルなどに破損や亀裂が生じることがありません。
- ・ステンレススチール製または金属膜コーティングのステンレススチール製の鍋、フライパン、中華鍋の場合：家庭用の食器洗い乾燥機での洗浄。食器洗い乾燥機での洗浄が、ステンレススチール製調理器具の機能を損なうことはありません。詳しくは製品に付属のお手入れ方法をご覧ください。
- ・表面が銅のステンレススチール製、鋳鉄製、エナメル塗装鋳鉄製、エナメル塗装スチール製、カーボンスチール製の鍋、フライパン、中華鍋、または、木製部分を備えた調理器具の場合：保証は、調理器具を手洗する場合にのみ有効です。詳しくは製品に付属のお手入れ方法をご覧ください。

本品質保証の適用範囲外の製品について：

こびりつき防止加工が施されている鍋、フライパン、中華鍋は保証の対象外です。

保証期間内に受けられる品質保証について

お買い上げいただいた製品に生じた故障や破損について、イケアが独自に調査を行い製品自体にその原因があると判断した場合に、本品質保証が適用されます。故障・破損した製品が保証の対象となる場合、イケアまたはその委託業者の判断により、同一製品あるいは代替製品との交換を行います。

新製品との交換の際に、保証の対象となる製品が製造・販売中止などの事情により、イケアで販売されていない場合には、イケアが指定する同等の代替製品と交換いたします。

品質保証に関する条件

本保証は、家庭以外での使用には適用されません。製品の機能に影響を及ぼさない限り、製品の外観上の変化に対しては、本品質保証は適用されません。故障や破損が、不適切な保管、不適切な使用、許容範囲を超えた過度の負担がかかる使用、誤用、本来の目的とは異なる使用、改造、誤った方法あるいは不適切な洗剤によるお手入れなどの原因で生じた場合、本品質保証は適用されません。本品質保証は、日常的な使用による磨耗、破損、傷、あるいは衝撃や事故による破損には適用されません。製品が屋外あるいは浴室のように湿度の高い場所に保管・設置されていた場合、本品質保証は適用されません。本品質保証は間接的損害または付随的損害には適用されません。

米国のお客さまのみ：一部の州では、間接的損害または付随的損害に対する責任の免責・制限を許可していないため、上記の免責・制限事項が適用されない場合があります。

お手入れ方法と使用上の注意

調理器具のお手入れ方法は素材によって異なりますので、必ず製品に付属の説明書に従ってください。以下に、素材別のすべてのお手入れ方法を記載しています。お手入れ方法がご不明な場合は、最寄りのイケア店舗/カスタマーサービスまでお問い合わせいただくか、イケアのウェブサイトをご覧ください。

ステンレススチール製調理器具のお手入れ方法と使用上の注意

洗い方

- ・食器洗い乾燥機に対応しています。
- ・スチールウールなどは、表面が傷つく可能性があるので使用しないでください。
- ・冷めているときは底部がわずかに凹んでいますが、熱すると膨張して平らになります。調理器具は冷めてから洗ってください。鍋の熱が冷めないうちに洗浄すると、鍋底の復元力を損なうおそれがあります。

使い方

- ・加熱しすぎると底面が歪むので、調理器具は絶対に空焚きしないでください。
- ・内面がステンレススチール製の調理器具で調理する場合は、必ず沸騰してから塩を入れてください。冷たい水に塩を加えると、塩染みが生じ、腐食の原因となります。

金属膜コーティングが施されたステンレススチール製調理器具の お手入れ方法と使用上の注意

洗い方

- ・食器洗い乾燥機に対応しています。
- ・フライパンはステンレススチール製で、研磨剤やスチールウールに強い金属膜コーティングが施されています。
- ・冷めているときは底部がわずかに凹んでいますが、熱すると膨張して平らになります。調理器具は冷めてから洗ってください。鍋の熱が冷めないうちに洗浄すると、鍋底の復元力を損なうおそれがあります。

使い方

- ・金属膜コーティングは、研磨剤、スチールウール、金属製の器具の使用に適しています。フライパンは傷がつきにくいですが、傷がつかないということではありません。金属製の調理器具によって小さな跡や引っかき傷ができる可能性があります。フライパンの性能には影響しません。
- ・加熱しすぎると底面が歪むので、調理器具は絶対に空焚きしないでください。
- ・内面がステンレススチール製の調理器具で調理する場合は、必ず沸騰してから塩を入れてください。冷たい水に塩を加えると、塩染みが生じ、腐食の原因となります。

表面が銅のステンレススチール製調理器具のお手入れ方法と使用上の注意

洗い方

- 調理器具は必ず手洗いしてください。食器用洗剤と柔らかいブラシやスポンジを使用してください。塩素など、銅を傷つける可能性のある刺激の強い化学物質は絶対に使用しないでください。
- スチールウールは銅の表面を傷つけるおそれがあるので使用しないでください。
- 冷めているときは底部がわずかに凹んでいますが、熱すると膨張して平らになります。調理器具を洗うときは、必ず冷ましてから行ってください。鍋の熱が冷めないうちに洗浄すると、鍋底の復元力を損なうおそれがあります。
- 銅の輝きを保つため、洗った後はすぐにタオルで調理器具を拭いてください。自然乾燥させないでください。水滴が付着して銅が変色するおそれがあります。
- 銅は、時間の経過とともに、水と酸素に触れることで色が濃くなり変色していきます。これは化学反応によるもので、銅の素材に自然な風合いを与えるものであり、銅の劣化や問題によるものではありません。お好みに応じて、変色を取り除くことも可能です。

変色を取り除く一番の方法は、まず銅の表面をきれいにし、それから磨くことです。

以下の手順で行ってください。

1. 銅の表面をきれいにするには、まず塩と酢を混ぜて、塩がきちんと溶けるまでかき混ぜます。その後、柔らかいスクラブスポンジをつくった液で湿らせ、汚れが消えるように表面をこすります。表面をきれいにするために、研磨剤入りのスポンジを使っても構いません。
2. 表面を磨くには、銅専用の研磨剤を使用し、その使用方法に従ってください。傷がつくのを防ぐため、磨く際は、表面に研磨素材を使用していないふきんやスポンジを使ってください。

オープンやガスコンロで使用すると、調理器具が変色することがあります。銅の色を取り戻すには、上記の手順に従って表面をきれいにし磨いてください。

使い方

内面がステンレススチール製の調理器具で調理する場合は、必ず沸騰してから塩を入れてください。冷たい水に塩を加えると、塩染みが生じ、腐食の原因となります。

鋳鉄製調理器具のお手入れ方法と使用上の注意

初めてご使用になる前に

- ・製品のサビや焦げ付きを防ぐため、フライパンに油をなじませておく必要があります。油ならしをすることで、フライパンの細孔が油で覆われ、保護膜の役割を果たします。
- ・鋳鉄製のフライパンに油をなじませるには、表面全体に薄く油を塗り、オーブンかコンロで150℃以上にならないようにして、最低1時間、熱します。そのまま冷まして余分な油分を拭き取ります。新品のフライパンの場合はこの処理を3回繰り返す必要がありますが、その後の油ならしは時々で十分です。

洗いや

- ・フライパンを使った後は、ブラシを使って手洗いで洗浄します。フライパンがまだ温かいうちに洗うと、簡単に汚れが落ちます。洗った後は丁寧に乾拭きします。
- ・洗浄には温水のみを使用してください。食器用洗剤は使わないでください。素材が乾燥し、鋳鉄の表面の保護に必要な油膜が落ちてしまいます。
- ・調理による食材の汚れを落とすには、少量の塩を振りかけてから汚れを拭き取ってください。塩は余計な油脂を吸収しますが必要な油脂は残すので、フライパンの乾燥を防ぎます。
- ・サビや汚れ、焦げ付きが気になる場合は、フライパンをスチールウール(金たわし)または研磨できるスポンジで汚れを落とし、もう一度油をなじませてください。
- ・表面加工なしの鋳鉄は、適切な使い方をしないと腐食することがあります。そのため、このフライパンは洗ったらすぐに水気をしっかり拭き取ること、定期的に油を塗ることが大切です。

使い方

- ・鋳鉄製のフライパンは、酸性の強い食材(レモン、トマトなど)に反応しやすく、食材が変色したり、食材にわずかに金属の味がついたりすることがあるため、これらの食材の調理には適していません。フライパン自体も、塩や酸性の食材で変色することがあります。
- ・フライパンを急激な温度変化にさらさないでください。たとえば、加熱したフライパンに冷水を注ぐなどすると、底が変形することがあります。

エナメル塗装鑄鉄製調理器具のお手入れ方法と使用上の注意

洗い方

- ・調理器具は、使用後に必ず手洗いしてください。お湯と食器用洗剤を使ってください。洗浄した後はしっかりと乾かしてください。
- ・スチールウールなどは、調理器具の表面が傷つく可能性があるので使用しないでください。

使い方

- ・ひび割れの危険性があるため、調理器具を冷蔵庫から直接オープンに移すなど、激しい温度変化にさらさないでください。
- ・調理器具を硬い面にぶつけたり落としたりすると、調理器具やエナメルが破損することがあるので注意してください。

エナメル塗装スチール製調理器具のお手入れ方法と使用上の注意

洗い方

- ・使用後は必ず手洗いしてください。
- ・スチールウールなどは、表面が傷つく可能性があるので使用しないでください。
- ・冷めているときは底部がわずかに凹んでいますが、熱すると膨張して平らになります。調理器具は冷めてから洗ってください。鍋の熱が冷めないうちに洗浄すると、鍋底の復元力を損なうおそれがあります。

使い方

- ・加熱しすぎると底面が歪むので、調理器具は絶対に空焚きしないでください。

カーボンスチール製調理器具のお手入れ方法と使用上の注意

初めてご使用になる前に

- ・本製品を初めてご使用になる前に、手洗いしてから完全に乾かしてください。あらかじめ塗布してある食用油が残っていると、油ならしがスムーズになります。
- ・調理器具の腐食や食材のくっつきを防ぐため、油ならしを行う必要があります。油ならしをすることで、フライパンの細孔が油で覆われ、保護膜の役割を果たします。カーボンスチール製のフライパンの油ならしは、コンロでもオーブンでも行っていただけます。以下の手順に従っていただくか、イケアのウェブサイトにある動画をご覧ください。

油ならし：ヒントとお勧め事項

- ・グレープシードオイルやひまわり油など、煙点が高く風味が強くない植物油を使います。
- ・油ならしをする際は、フライパンの表面と内側だけに油を塗ります。フライパンの外側は、耐腐食性を高めるために時々、油を薄く塗るだけにします。持ち手にはラッカーが塗られているので、油を塗る必要はありません。
- ・フライパンをコンロで油ならしする場合、フライパンの大きさに合ったコンロを使うと、最良の結果が得られます。これにより、使い続ける間に熱が均等に分散され、均一な油の層が形成され、焦げ付き防止性能が向上します。
- ・油ならしの際は、フライパンが非常に高温になります。手をやけどしないように注意してください。熱したフライパンに油を塗るときは、キッチン用のトングでペーパータオルを持つようにしてください。オーブンで油ならしをする場合は、完全に冷めてから取り出してください。
- ・油ならしを終えたら、新しい油をほんの少し加え、フライパンをしっかりと磨いてください。これで調理を開始できます。油ならし、および油ならしによる焦げ付き防止効果は、使用後にフライパンの色がさらに濃くなるにつれて徐々に蓄積され続け、最終的にはフライパンは真っ黒になります。なお、ステンレススチール製のフライパンなどに比べて、カーボンスチール製のフライパンでは少量の油しか必要ありませんが、必ず油は使ってください。

コンロでの油ならし

1. フライパンにたっぷりの植物油を入れ、ペーパータオルを使ってフライパンの内側全体になじませます。油を塗り終わると、滴り落ちるくらいにペーパータオルが油を吸収している状態になります。油のついたペーパータオルは後で使うために取っておきます。
2. フライパンを、フライパンの大きさに合ったコンロに置きます。中火(10段階中6)にかけます。フライパンは徐々に熱くなり、やがて少し煙が出て色が濃くなり始めます。これは普通のことであり、手順の一部です。
3. そのまま約10分間、油ならしを続けます。表面のすべての部分が油で覆われ、均等な油の層が形成されるように、2分おきに表面に油を塗ります。熱したフライパンでやけどをしないように、油のついたペーパータオルはキッチン用のトングで持つようにしてください。また、均等に加熱するために、時々フライパンを回転させてください。やがて油は少しとろみがついて、フライパンに吸収されていきます。
4. フライパンを火から下ろし、乾いたペーパータオルで余分な油を拭き取り、室温まで冷まします。
5. さらに10分間、油ならしを繰り返しますが、今度は新しいペーパータオルで薄く油を塗るだけにします。フライパンが少し乾いて、ペーパーがくっつきやすくなる場合があります。その場合は、2分おきにスムーズに油をなじませることができるよう、油を少し多めに入れてください。
6. フライパンを火から下ろし、乾いたペーパータオルで余分な油を拭き取り、室温まで冷まします。今度は、表面が乾いた感じになるまでしっかりと磨き上げるようにしてください。
7. 最後にもう一度、薄い層で油ならしをしますが、時間は約6分に短縮します。
8. フライパンを火から下ろし、乾いたペーパータオルで余分な油を拭き取り、室温まで冷まします。

オープンでの油ならし

1. オープンを200度に予熱します。
2. フライパンに十分な量の植物油を入れ、ペーパータオルを使って内面全体になじませます。
3. フライパンをオープンに入れ、約30～40分加熱します。
4. フライパンを室温まで冷まして、余分な油分を拭き取ります。
5. この作業を繰り返し、もう一度油ならしをします。
6. フライパンを室温まで冷まして、余分な油分を拭き取ります。

お手入れ方法

- ・フライパンを使った後は、ブラシを使って手洗いで洗浄します。フライパンがまだ温かいうちに洗うと、簡単に汚れが落ちます。お好みで、少量の食器用洗剤を使ってください。食器用洗剤は大量には使わないでください。素材が乾燥し、カーボンスチールの表面の保護に必要な油膜が落ちてしまいます。
- ・調理による食材の汚れを落とすには、少量の塩を振りかけてから汚れを拭き取ってください。塩は余計な油脂を吸収しますが必要な油脂は残すので、フライパンの乾燥を防ぎます。
- ・サビや汚れ、焦げ付きが気になる場合は、スチールウール(金たわし)または研磨できるスポンジで汚れを落とし、もう一度油をなじませてください。
- ・表面加工なしのカーボンスチールは、適切な使い方をしないと腐食することがあります。そのため、このフライパンは洗ったらすぐに水気をしっかり拭き取ること、定期的に油を塗ることが大切です。

使い方

- ・カーボンスチールは酸性の強い食材(レモン、トマトなど)に反応しやすい素材であり、変色したり、やや金属の味がついたりすることがあるため、これらの食材の調理には適していません。フライパン自体も、塩や酸性の食材で変色することがあります。
- ・フライパンを急激な温度変化にさらさないでください。たとえば、加熱したフライパンに冷水を注ぐなどすると、底が変形することがあります。

木製パーツがある調理器具のお手入れ方法に関するご案内

取っ手やつまみなどの木製部分を長時間水に漬けたり、水分を染み込ませたり、湿気に触れさせたりしないようにしてください。木材が割れるおそれがあります。油脂汚れを付きにくくし、また木製品が本来持つ耐湿性が増すよう、木製部分には植物油など食品に触れても安全なオイルを塗ってお手入れしてください。オイルを塗った後は、余分な油分を拭き取り、24時間後にもう一度オイルを塗ってください。

各国における法令の適用について

本品質保証はお客さまに特定の法的権利および制定法上の権利を保証いたします。

サポートが必要な場合の連絡先

お近くのイケア店舗にご連絡ください。イケア店舗の住所と電話番号は、www.IKEA.jpでご覧いただけます。

レシート原本は、大切に保管してください。

品質保証サービスをご利用いただくときは、購入を証明するレシート原本が必要となります(注:この保証は、2024年9月1日以降のご購入商品が対象です)。品質保証サービスを受ける場合には、イケアのカスタマーサポートセンターまでご連絡ください。

TEL : 050-4560-0494

