

平成 29 年 4 月 10 日

お客様各位

丸美工藝株式会社

「テールエトワレ ココット」についてのご案内

春色のなごやかな季節、ますます御健勝のこととお慶び申し上げます。平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

さて、この度販売させていただきました、フランス製土鍋 テールエトワレ ココット (20cm/浅型 24cm レッド・ホワイト・ブルー各色) におきまして、一度目、または数度目の使用で本体底面・側面にヒビ割れが発生するという事例が報告されております。ヒビ割れに気がつかずにご使用いただいている場合、ヒビから調理中の食材や水分が漏れ出す等の恐れがございます。つきましてはお手数ですが、お手持ちの製品が下記のような症状になっていないかをご確認いただき、ヒビ割れがある場合はただちにご使用を中止していただきますようお願いいたします。また、取扱説明書の内容を踏まえてのご使用でヒビ割れが発生した場合は、下記お問い合わせ先までご連絡ください。返金・回収のご対応をさせていただきます。

記

- ヒビ割れを発見した場合
- ヒビ割れによる水漏れが起こる場合

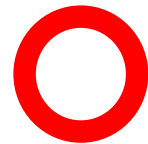
【ヒビ割れの例】

※ただちにご使用を中止してください。



【貫入の例】

※問題ございません。



※本製品は土鍋のため、貫入（かんにゅう）が入ります。貫入は、表面の釉薬（ゆうやく）に生じる細かい網目模様のようなヒビです。使用をしていくにつれ、調理した水分が間に入り目立つ場合がございますが、使用上に問題はございません。

【本件に関するお問合せ先】

マルミヨウガイ
丸美工藝株式会社 〒101-0037 東京都千代田区神田西福田町2番地

・受付期間 ① 2017年4月10日～2017年6月30日まで

⇒フリーダイヤル：0120-001-888

② 2017年7月1日～2018年3月31日まで

⇒固定電話：03-3670-8821

・受付時間 月曜日～金曜日 10:00～17:00（祝祭日および弊社休業日を除く）

※「テールエトワレについて」とお申し出ください。

また、今後もお安心してご使用いただくための注意点を改めてご案内いたします。

【ご使用上の注意】

- ・本製品は土鍋ですので、余熱や空焚きは絶対にしないで下さい。また、フライパンで行うような調理（例：ステーキ、目玉焼き等）には向いておりません。ヒビ割れの原因になる場合がございます。
- ・揚げ物調理はできません。必ず、水分・食材を入れた状態で熱を加えてください。
- ・火加減は弱火からはじめ、中火までの範囲でご使用下さい。強火での調理はできません。
- ・業務用調理器の使用は火力が強いため、避けてください。
- ・オープンやガスコンロから出してすぐに冷水につけるなど、急激な温度変化があるとヒビ割れにつながる場合がございます。
- ・洗う際は、鍋が冷めてから行ってください。
- ・焦付きがひどい場合は、鍋が冷めた後にお湯や水でつけ置きし洗ってください。
- ・加熱中、加熱直後は火傷をしないように鍋つかみなどをご使用ください。
- ・万が一、鍋にヒビなどの傷が入った場合は、ただちにご使用を中止してください。

テールエトワレブランドの鍋は、鋳物鍋やホウロウ鍋ではなく、フランス製の土鍋のため、ひとつひとつに焼き物の表情があるのが特徴です。

そのため、若干の色むら・気泡・小さな突起・釉薬の擦れなどがあらわれることがございますが、製造工程上どうしても発生してしまう個体差ですので、ご了承ください。

お手入れに少々気の使う商品ではありますが、正しいお取り扱いをしていただけましたら、調理器具としておいしく味わい深くお使いいただくことのできる鍋です。

この度はご心配、またご不便をおかけいたしまして誠に申し訳ございません。

製品の特徴をご理解いただき、より長くご使用いただきますようお願いいたします。

以上