



**OMOIKIRI**

www.omoikiri.com

マニュアル

Manual

Инструкция по эксплуатации

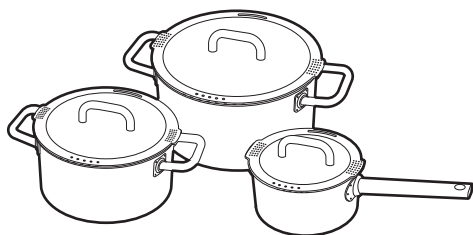
OMOIKIRI® protected  
under WIPO rules

調理器具セット

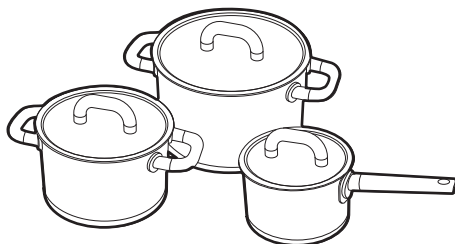
Cookware set

Набор посуды

## KENREI SET



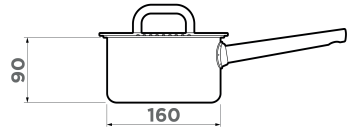
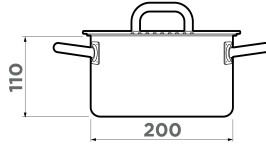
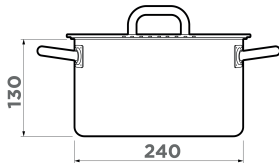
## TAKARA SET



<p><b>JP</b></p> <p>お客様各位 OMOIKIRI製品をお選びいただき、誠にありがとうございます。 この取扱説明書には、キッチン用品を日常生活で正しく効果的にご使用いただくため、また、その外観と耐久性を長年にわたって維持するための情報が記載されています。</p>	<p><b>EN</b></p> <p>Dear customer! Thank you for choosing OMOIKIRI products. The manual provides information that will help you use kitchenware correctly and effectively in everyday life, as well as preserve its appearance and consumer properties for many years.</p>	<p><b>RU</b></p> <p>Уважаемый покупатель! Благодарим Вас за выбор продукции компании OMOIKIRI. В руководстве даны сведения, которые помогут Вам правильно и эффективно использовать кухонную посуду в быту, а также сохранить ее внешний вид и потребительские свойства на долгие годы.</p>
<p>メーカーは、事前の通知なしに建設を改善する権利を有します。</p>	<p>Manufacturer reserves the right to improve the construction without advance notification.</p>	<p>Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию без предварительного информирования.</p>



# KENREI



## JP

### セット内容:

フライパン2個(3.4L、5.8L)、ソ  
ースパン1個(1.8L)、ガラス蓋3個  
、シリコンホットパッド2個、プ  
ラスチック蓋3個。

### 素材:

ステンレス、ガラス、プラスチ  
ック、シリコン。

底の厚さ: 2.5mm

側面の厚さ: 2.5mm

オープン調理: 非推奨

## EN

### Configuration:

pan 2 pcs. (3.4L, 5.8 L),  
saucerpan 1 pc. (1.8 L), glass  
lid 3 pcs., silicone hot pad 2  
pcs., plastic lid 3 pcs.

### Material:

stainless steel, glass, silicone,  
plastic.

Bottom thickness: 2.5 mm

Wall thickness: 2.5 mm

**Not recommended for oven  
cooking.**

## RU

### Комплектация:

кастрюля 2 шт. (3,4 и 5,8 л),  
ковш 1 шт. (1,8 л), стеклянная  
крышка 3 шт., силиконовая  
подставка под горячее 2 шт.,  
пластиковая крышка 3шт.

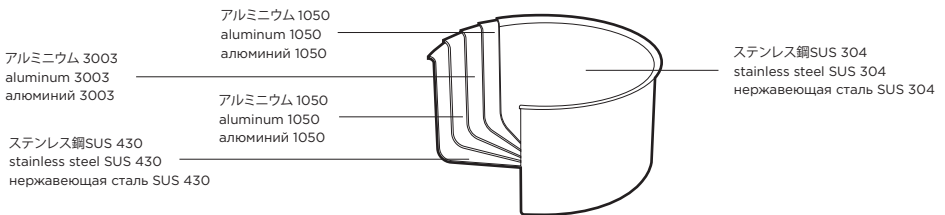
### Материал:

нержавеющая сталь, стекло,  
силикон, пластик.

Толщина дна: 2,5 мм

Толщина стенок: 2,5 мм

**Не рекомендуется  
использовать для  
приготовления пищи в  
духовке.**



## JP

### 技術的特徴

OMOIKIRIの調理器具セットは、ステンレス鋼(SUS304)で作られています。本体は5層構造で、内側と底には高耐久ステンレス鋼(SUS304)、外側は保温性に優れた磁性ステンレス鋼(SUS430)を使用しており、IH調理器にも対応しています。中間層は熱伝導性の高いアルミニウム合金で、素早く均一に加熱します。内側には容量目盛りが付いており、正確な計量が可能です。ガラス蓋には耐熱シリコン製の装飾縁が付属しています。

ステンレス鋼は熱伝導性が低いため、アルミニウム層が熱を迅速に伝え、調理効率を向上させます。電気、ガス、IHなどすべての熱源に対応し、厚い多層底が焦げ付きを 방지、ミルク粥やクリームソースなどの繊細な料理も完璧に調理できます。

## EN

### Specifications:

The OMOIKIRI cookware set is made of stainless steel. The body consists of five layers: the inner walls and bottom are made of high-strength stainless steel SUS304, and the outer part of the body is made of heat-retaining stainless steel SUS430. This type of steel is magnetic, which ensures the compatibility of the cookware with induction cookers. The middle layer is a three-layer material made of aluminum alloy for quick heating of the cookware. Five-layer stainless steel cookware has good thermal conductivity and uniform heating. The cookware is compatible with all types of hobs. There are capacity marks on the inner surfaces of the walls for accurate dosing. Glass lids come with a decorative edge made of heat-resistant silicone.

Multilayer stainless steel cookware resembles a kind of "capsule": between the layers of stainless steel, which touch the stove on one side, and food on the other, there is a layer of aluminum. Together, these materials make the cookware more convenient and efficient. Stainless steel is a poor conductor of heat, and this is where aluminum comes to the rescue. The inner aluminum layer allows the cookware to heat up faster and distributes heat evenly across the entire surface.

It doesn't matter what kind of stove you use - electric, gas or induction - the thick multi-layer bottom will heat up quickly and evenly, preventing food from burning. Thanks to this, even such demanding dishes as milk porridges or delicate creamy sauces turn out perfectly in such cookware. working pressure 1-5 bar. Maximum working temperature 90°C, recommended working temperature 60 °C.

## RU

### Технические характеристики:

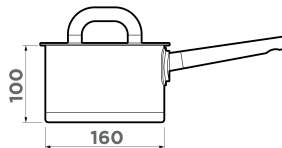
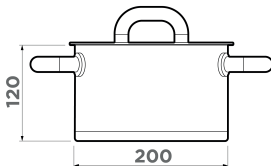
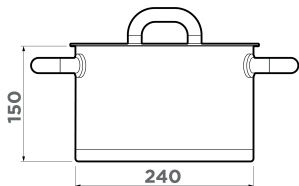
Набор посуды OMOIKIRI выполнен из нержавеющей стали. Корпус состоит из пяти слоев: внутренние стенки и дно изготовлены из высокопрочной нержавеющей стали SUS304, а внешняя часть корпуса - из сохраняющей тепло нержавеющей стали SUS430. Данный вид стали является магнитным, что обеспечивает совместимость посуды с индукционными плитами. Средний слой - трехслойный материал из алюминиевого сплава для быстрого нагрева посуды. Пятислойная посуда из нержавеющей стали отличается хорошей теплопроводностью и равномерностью прогрева. Посуда совместима со всеми видами варочных поверхностей. На внутренних поверхностях стенок есть отметки литража для точного дозирования. Стекланые крышки идут в комплекте с декоративным кантом из жаропрочного силикона.

Многослойная посуда из нержавеющей стали напоминает своего рода «капсулу»: между слоями нержавеющей, которые с одной стороны касаются плиты, а с другой — пищи, находится слой алюминия. Вместе эти материалы делают посуду более удобной и эффективной. Нержавеющая сталь плохо проводит тепло, и тут на помощь приходит алюминий. Внутренний алюминиевый слой позволяет посуде быстрее нагреваться и равномерно распределяет тепло по всей поверхности.

Неважно, какую плиту вы используете — электрическую, газовую или индукционную — толстое многослойное дно быстро и равномерно прогреется, предотвращая пригорание пищи. Благодаря этому даже такие требовательные блюда, как молочные каши или нежные сливочные соусы, получаются в такой посуде идеально.



# TAKARA



## JP

### セット内容:

フライパン2個(3.8L、6.7L)、ソースパン1個(2L)、ガラス蓋3個、シリコンホットパッド2個、プラスチック蓋3個

### 素材:

ステンレス、ガラス、プラスチック、シリコン。

底の厚さ: 5.5mm

側面の厚さ: 0.7mm

オープン調理: 非推奨

## EN

### Configuration:

pan 2 pcs. (3.8L, 6.7 L),  
saucepan 1 pc. (2L), glass lid  
3 pcs., silicone hot pad 2  
pcs., plastic lid 3 pcs.

### Material:

stainless steel, glass, silicone,  
plastic.

Bottom thickness: 5.5 mm

Wall thickness: 0.7 mm

**Not recommended for oven  
cooking.**

## RU

### Комплектация:

кастрюля 2 шт. (3,8 и 6,7 л),  
Ковш 1 шт. (2 л), стеклянная  
крышка 3 шт., силиконовая  
подставка под горячее 2 шт.,  
пластиковая крышка 3шт.

### Материал:

нержавеющая сталь, стекло,  
силикон, пластик.

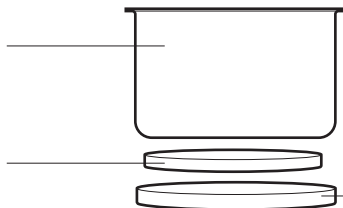
Толщина дна: 5,5 мм

Толщина стенок: 0,7 мм

**Не рекомендуется  
использовать для  
приготовления пищи в  
духовке.**

ステンレス鋼 SUS 304  
stainless steel SUS 304  
нержавеющая сталь SUS 304

アルミニウム  
aluminum  
алюминий



ステンレス鋼 SUS 430  
stainless steel SUS 430  
нержавеющая сталь SUS 430

## JP

### 技術的特徴

多層カプセル底は、異なる金属を複数層重ねた構造で、調理器具の表面全体に均一な熱分布を提供します。内層と外層は強度と耐腐食性に優れたステンレス鋼で作られており、その間には熱伝導率の高いアルミニウム層が配置されています。これにより、食品は素早く均一に加熱され、焦げ付きを 방지、エネルギーを節約できます。この底は、多層構造により調理器具の磁性が向上し、効率が向上するため、電磁調理器での調理に特に役立ちます。さらに、カプセル底は調理器具の耐久性を高め、高温による変形や損傷を防ぎます。その結果、多層カプセル底を備えた調理器具は、使いやすさ、調理品質、耐久性を兼ね備えており、家庭のキッチンで人気のある選択肢となっています。

## EN

### Specifications:

The multilayer capsule bottom is a structure consisting of several layers of different metals that provide uniform heat distribution across the entire surface of the cookware. The inner and outer layers are made of stainless steel for strength and corrosion resistance, and between them is a layer of aluminum with high thermal conductivity. This allows food to be heated quickly and evenly, preventing burning and saving energy. This bottom is especially useful when cooking on induction cookers, as the multilayer structure improves the magnetic properties of the cookware and increases its efficiency. In addition, the capsule bottom increases the durability of the cookware, protecting it from deformation and damage at high temperatures. As a result, cookware with a multilayer capsule bottom combines ease of use, cooking quality and durability, making it a popular choice for home kitchens.

---

## RU

### Технические характеристики:

Многослойное капсульное дно представляет собой конструкцию, состоящую из нескольких слоев различных металлов, которые обеспечивают равномерное распределение тепла по всей поверхности посуды. Внутренний и внешний слои сделаны из нержавеющей стали для прочности и устойчивости к коррозии, а между ними размещен слой алюминия, обладающий высокой теплопроводностью. Это позволяет быстро и равномерно нагревать пищу, предотвращая пригорание и обеспечивая экономию энергии.

Такое дно особенно полезно при готовке на индукционных плитах, так как многослойная структура улучшает магнитные свойства посуды и повышает её эффективность. Кроме того, капсульное дно увеличивает долговечность посуды, защищая её от деформаций и повреждений при высоких температурах. В итоге, посуда с многослойным капсульным дном сочетает в себе удобство использования, качество приготовления и долговечность, что делает её популярным выбором для домашних кухонь.

---



## JP

### 初めての使い方

1. ラベルを剥がし、温かい水と中性洗剤で丁寧に洗います。
2. 水気を拭き取り、完全に乾かしてください。

### 使用上の注意

1. 洗浄: 研磨剤や塩素・アンモニアを含む洗剤は避け、柔らかい布で拭きます。
2. 過熱: 空焚きは変色や底の損傷の原因となります。
3. コントラ選択: 鍋底と同じか小さいサイズのコンロを使用してください。
4. 蓋の使用: 調理中は蓋をして中火で加熱し、沸騰後は火を弱めます。
5. 満杯防止: 沸騰時の吹きこぼれを防ぐため、70-80%までに留めてください。
6. オープン: シリコン部品やガラス蓋は耐熱性がないため使用不可です。
7. 塩の投入
8. 冷水への直接投入は表面の斑点の原因となるため避けてください。
9. 電子レンジ: 使用不可です。

### IH調理器での注意

1. 過熱に注意し、中火で徐々に加熱してください。「ターボ機能」は使用不可です。
2. 高温時に「ブーン」という音がすることがありますが、異常ではありません。

### ガスコンロでの注意

1. 炎が鍋底のみに当たるように調整し、側面に炎が回らないようにしてください。
2. やけど防止のため、調理時はミトンや布巾を使用します。

### お手入れ方法

1. 完全に冷めてから洗います(急激な温度変化でガラス蓋が割れる可能性があります)。
2. 食器洗浄機は可能ですが、手洗い(中性洗剤+柔らかいスポンジ)が推奨されます。
3. 焦げ付きは研磨スポンジで優しく擦り落とします(コーティングなしの場合)。
4. 変色や水垢は酢やレモン汁で拭き取ります。酸性食品の長時間保管は避けてください。

## EN

### FIRST USE:

To ensure that your OMOIKIRI cookware remains beautiful and functional, it is necessary to properly care for it. Before using the cookware for the first time, it is recommended to remove all labels from it, wash it thoroughly in warm water with a mild detergent, rinse and wipe dry with a towel.

### USE:

1. It is not recommended to wash the dishes with powders and other abrasive products that can scratch its polish, as well as products that contain chlorine or ammonia.
2. Wipe the dishes after washing with a soft cotton towel.
3. Do not heat the dishes for a long time. Overheating can cause discoloration, but will not affect the functionality. Strong overheating can damage the bottom.
4. Choose a burner that is smaller than or equal to the size of the bottom of the cookware.
5. To retain heat, cover the pan with a lid during cooking. The cookware provides an even distribution of heat, allowing you to cook food at medium heat. Reducing the heat after reaching the optimal temperature saves energy and prevents overheating.
6. To avoid burns from boiling over, fill the pan no more than 70-80%.
7. It is not recommended to use cookware with silicone elements and glass lids for cooking in the oven.
8. Do not heat empty cookware on the fire, otherwise rainbow spots and streaks may appear on it.
9. Rainbow spots and limescale

deposits should be removed with citric acid or a vinegar solution.

10. To avoid the appearance of small white or dark specks on the inner surface, do not add salt to cold water during cooking.
11. Stainless steel cookware is not designed for heating in a microwave oven.
12. If you want to preserve the gloss of the polish, always wipe stainless steel cookware dry.
13. You can always restore the gloss of the surface of stainless steel cookware using special polishing agents.

### INSTRUCTIONS FOR INDUCTION COOKERS:

1. The risk of overheating is high on induction cookers. Heat the cookware gradually over medium heat under supervision. Do not use the "Turbo" function.
2. When using high temperatures, a buzzing or humming sound may occur. This does not indicate a malfunction of the cookware.

### INSTRUCTIONS FOR GAS COOKERS:

1. When using gas cookers, always ensure that the flame only touches the bottom of the cookware and does not reach the sides.
2. It is recommended to use oven gloves or a towel to avoid burns.

### CLEANING INSTRUCTIONS:

1. Allow the cookware to cool completely before washing. Glass lids may crack due to temperature changes.
2. The cookware is dishwasher safe, but hand washing with warm water, detergent and a soft sponge is recommended. Strong detergents may damage the product. To remove burnt-on food, you can use the

abrasive side of a sponge (for uncoated cookware).

**3.** To avoid discolouration, do not allow food residues to dry on the cookware. White or multi-colored stains can be removed with lemon juice or vinegar. Do not use the cookware to store acidic foods, as they may damage the surface.

## **RU**

### **ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ:**

Чтобы Ваша посуда OMOIKIRI осталась красивой и функциональной необходимо правильно за ней ухаживать.

Перед первым использованием посуды рекомендуется удалить с нее все ярлыки, тщательно вымыть ее в теплой воде с мягким моющим средством, сполоснуть и протереть полотенцем насухо.

### **ИСПОЛЬЗОВАНИЕ:**

1. Не рекомендуется мыть посуду порошками и прочими абразивными средствами, способными поцарапать её полировку, а также средствами, в состав которых входит хлор или аммиак.
2. Протирать посуду после мытья следует мягким хлопчатобумажным полотенцем.
3. Не разогревайте посуду в течение длительного времени. Перегрев может вызвать обесцвечивание, но не повлияет на функциональность. Сильный перегрев может повредить дно.
4. Выбирайте конфорку, размер которой меньше или равен размеру дна посуды.
5. Для сохранения тепла накрывайте кастрюлю

крышкой во время готовки. Посуда обеспечивает равномерное распределение тепла, позволяя готовить пищу на среднем огне. Уменьшение нагрева после достижения оптимальной температуры экономит энергию и предотвращает перегрев.

**6.** Чтобы избежать ожогов от выкипания, заполняйте кастрюлю не более чем на 70-80%.

**7.** Для приготовления пищи в духовке не рекомендуется использовать посуду с силиконовыми элементами и стеклянными крышками в комплекте.

**8.** Не раскаляйте пустую посуду на огне, иначе на ней могут появиться радужные пятна и разводы.

**9.** Радужные пятна и известковые отложения следует удалять с помощью лимонной кислоты или раствором уксуса.

**10.** Во избежание появления мелких белых или темных крапинок на внутренней поверхности, не добавляйте соль в холодную воду в процессе приготовления пищи.

**11.** Посуда из нержавеющей стали не предназначена для нагревания в микроволновой печи.

**12.** Если хотите сохранить глянец полировки, всегда вытирайте посуду из нержавеющей стали насухо.

**13.** Всегда можно восстановить глянец поверхности посуды из нержавеющей стали с помощью специальных полирующих средств.

### **ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ИНДУКЦИОННЫХ ПЛИТ:**

1. Риск перегрева на

индукционных плитах высок. Нагревайте посуду постепенно на среднем огне под присмотром. Не используйте функцию «Турбо».

**2.** При использовании высоких температур может возникать жужжащий или гудящий звук. Это не является признаком неисправности посуды.

### **ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ГАЗОВЫХ ПЛИТ:**

**1.** При использовании газовых плит всегда следите, чтобы пламя касалось только дна посуды и не доходило до стенок.

**2.** Рекомендуется использовать кухонные рукавицы или полотенце, чтобы избежать ожогов.

### **ИНСТРУКЦИИ ПО ОЧИСТКЕ:**

**1.** Дайте посуде полностью остыть перед мытьем. Стеклянные крышки могут треснуть из-за перепада температур.

**2.** Посуду можно мыть в посудомоечной машине, но рекомендуется ручная мойка теплой водой с моющим средством и мягкой губкой. Сильные моющие средства могут повредить изделие. Для удаления пригоревшей пищи можно использовать абразивную сторону губки (для посуды без покрытия).

**3.** Чтобы избежать обесцвечивания, не допускайте высыхания остатков пищи на посуде. Белые или разноцветные пятна можно удалить лимонным соком или уксусом. Не используйте посуду для хранения кислых продуктов, так как они могут повредить поверхность.

## JP

### 安全情報

1. 調理中は目を離さず、子どもを近づけないでください。2. 取っ手がコンロからはみ出さないように配置します。3. 高温部に触れる際は必ずミトンを使用します。4. 耐熱性のない台の上に置かないでください。5. 蓋を開ける際は蒸気に注意し、やけどを防ぎます。6. 空焚きは絶対にしないでください。この取扱説明書は、製品を安全に長くご使用いただくためのものです。必ずお守りください。

## EN

### Safety information:

1. Never leave cookware unattended during use and do not leave children unattended near cookware. 2. Make sure that the handles do not hang over the edge of the stove. The handles of OMOIKIRI cookware remain cool, but the lid and handles may become hot with prolonged use. 3. Always use oven gloves or a towel when cooking. 4. To avoid injury, be careful when handling hot cookware. 5. Only place cookware on heat-resistant surfaces. 6. The lid of the cookware fits tightly, which may create a vacuum effect that makes it difficult to remove. In this case, heat the pan over low heat to release the vacuum. 7. The cookware is not suitable for use in a microwave oven and may be seriously damaged when heated in a microwave oven. 8. When removing the lid, be careful to avoid scalding from steam. 9. Do not place empty cookware on a hot stove.

## RU

### Информация по безопасности:

1. Никогда не оставляйте посуду без присмотра во время использования и не оставляйте детей без присмотра рядом с посудой. 2. Убедитесь, что ручки не свисают за край плиты. Ручки посуды OMOIKIRI остаются холодными, но при длительном использовании крышка и ручки могут нагреваться. 3. Всегда используйте кухонные рукавицы или полотенце при готовке. 4. Во избежание травм будьте осторожны в обращении с горячей посудой. 5. Размещайте посуду только на термостойких поверхностях. 6. Крышка посуды плотно прилегает, что может создавать вакуумный эффект, затрудняющий ее снятие. В таком случае нагрейте кастрюлю на слабом огне, чтобы снять вакуум. 7. Посуда не подходит для использования в микроволновой печи и может быть серьезно повреждена при нагреве в СВЧ. 8. Снимая крышку, будьте осторожны во избежание ожога паром. 9. Не ставьте пустую посуду на включенную плиту.



IHコンロでの使用に適しています  
Suitable for use on induction stoves  
Подходит для использования  
на индукционных плитах



ハロゲンストーブでの使用に適しています  
Suitable for use on halogen stoves  
Подходит для использования  
на галогенных плитах



クールなハンドル  
Cool handle  
Ненагревающаяся ручка



電気コンロでの使用に適しています  
Suitable for use on electric stoves  
Подходит для использования  
на электрических плитах



ガスコンロでの使用に適しています  
Suitable for use on gas stoves  
Подходит для использования  
на газовых плитах



5層の壁と底  
Five-layer walls and bottom  
Пятислойные стенки и дно



ガラスセラミックストーブに適しています  
Suitable for use on glass ceramic stoves  
Подходит для использования  
на стеклокерамических плитах



内部容量表示  
Internal capacity markings  
Внутренние отметки литража



カプセル化された底部  
Capsulated bottom  
Капсульное дно



## ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор продукции компании OMOIKIRI.

Просим Вас хранить гарантийный талон в течение всего гарантийного срока.  
Гарантия производителя осуществляется при условии правильного и полного заполнения продавцом настоящего гарантийного талона.

Данным гарантийным талоном компания OMOIKIRI подтверждает, что приобретенный Вами товар изготовлен из высококачественных материалов при повышенном контроле качества продукции и отвечает всем техническим и экологическим критериям, предъявляемым к сантехническим устройствам, используемым в быту. Производитель обязуется обеспечить бесплатный гарантийный ремонт в течение всего гарантийного срока. Требования потребителя, соответствующие законодательству РФ, могут быть предъявлены на посуду из нержавеющей стали в течение 15 (пятнадцати) лет; на керамические покрытия в течение 1 (одного) года и в течение 3 (трех) лет на бакелитовые, стеклянные и силиконовые аксессуары с начала действия гарантийного талона при условии, что недостатки в продукции не возникли вследствие нарушения покупателем правил пользования, транспортировки, хранения и иных действий пользователя или третьих лиц, или обстоятельств непреодолимой силы (пожар, природная катастрофа и т. д.).

### СВЕДЕНИЯ ОБ УСТАНОВКЕ ИЗДЕЛИЯ

Заполняется лицом, осуществившим подключение (установку)

Дата установки	Ф.И.О. специалиста, выполнившего установку	Название организации, выполнившей установку	Подпись специалиста, выполнившего установку

М.П.

Производитель рекомендует доверять подключение приобретенного товара только сертифицированным организациям, занимающимся осуществлением подобной деятельности.

#### Обратите особое внимание!

Все условия гарантии регулируются действующим законодательством РФ. Гарантия не распространяется на изделия с неисправностями, возникшими вследствие следующих факторов: нестабильности параметров водопроводной сети и качества воды; при использовании на предприятиях, организациях, учреждениях, а также для целей, отличных от бытового пользования прибором; при наличии следов механических повреждений, возникших в процессе эксплуатации (царапины, трещины, вмятины и т. д.) и связанных с причиной обращения; при наличии следов несанкционированного вскрытия или ремонта изделия (за исключением особых случаев, предусмотренных действующим законодательством РФ) третьими лицами; при неправильном подключении изделия.

Найти авторизованный сервисный центр OMOIKIRI в своем регионе  
Вы можете на сайте <https://www.omoikiri.ru> в разделе: "Сервис"

Товар получен, претензий к внешнему виду и комплектности не имею. С условиями гарантийных обязательств компании OMOIKIRI ознакомлен и согласен. Полная, необходимая, достоверная информация о Товаре, Изготовителе, Продавце предоставлена.

(Ф.И.О. и подпись потребителя)

Изделие	<input type="text"/>	Дата	<input type="text"/>
Модель	<input type="text"/>	Организация	<input type="text"/>
Артикул	<input type="text"/>	Продавец	<input type="text"/>

(Ф.И.О. и подпись) М.П.

Телефон горячей линии: 8-800-700-04-32 (звонок бесплатный для всех регионов России)





[www.omoikiri.com](http://www.omoikiri.com)