

ずっと使いたくなる
evercook®

ガス火専用

※火力は「中火」以下で使用してください。

フライパン 取扱説明書

この度は弊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す。
この製品は、ご家庭での調理用です。火力は「弱火」～「中火」で使用してください。
正しく安全にご使用いただくために、この説明書(裏面にも記載あり)をよくお読みのうえ、大切に保存してください。

※本取扱説明書では、ふっ素樹脂塗膜加工、ふっ素樹脂コーティングを「ふっ素コーティング」と表現しています。



ガス火



注意

加熱中は火元をはなれないでください。火災の原因になります。

ご使用のコンロの取扱説明書をよくお読みのうえ、正しく使用してください。コンロには標準、高火力で調理できるコンロがあります。標準火力コンロで調理する場合は、中火以下で使用してください。高火力コンロで調理する場合は必ず弱火で使用してください。過熱使用になり、製品劣化の原因になります。

ご使用の前に

- はじめてご使用になる前に、製品の変形やゆがみや取っ手のぐらつき、ネジのゆるみやひび割れなどの不具合がないことを確認してください。また、食器用中性洗剤でよく洗い、乾かしたあと、**薄く油をひいて**から調理してください。
- 取っ手のゆるみやガタツキが感じられる場合は、ドライバーで締め直してから使用してください。
- 本製品は一般家庭でご使用いただくためのものです。業務用としては使用できません。
- ご使用前には必ず製品に異常がないか、確認してください。
- 裏面に「長くご愛用いただくために」を記載しております。内容を確認のうえ、使用してください。

製品について

- ゴトフと接する部分や外面の塗装は、使用されるとはがれる場合がありますが、品質上問題なくお使いいただけます。
- フチまで水などを満たした状態で使用しないでください。吹きこぼれ、ヤケドの原因やガスの火が消えることがあります。
- フライパン内面のふっ素コーティング加工は一般的なふっ素コーティング加工を施したフライパンとは異なる製法を採用し、こびりつきにくさと長寿命を実施しております。そのためふっ素コーティング加工に変色やしわのようなものがある場合がありますが、品質上問題はありません。



取扱上の注意 ⚠ 注意 安全のために必ず守ってください

- **絶対に空だきをしないでください。**
本体が変形、または溶解し、ヤケドや火災の原因になります。
また、ふっ素コーティングの損傷、取っ手の損傷原因にもなります。
予熱の場合は、中火以下で加熱時間を30秒以内にしてください。
長時間の予熱は空だきになります。なお、調理物の量が極端に少ない場合も空だきになります。
- **火力は「弱火」～「中火」で使用してください。**
フライパンはコンロの中央に置いて、炎が底面より大きくならないように火力を調節してください。
2口以上のコンロをご使用の場合は、隣接するコンロの炎が取っ手にあたらないよう、取っ手の向きにご注意ください。
炎が取っ手にあたった状態でご使用になりますと、取っ手が過熱されヤケドの原因になります。また、取っ手の損傷により本体が脱落し、ヤケドやケガなどの事故の原因にもなります。



※ガス火の中火とは、炎の先がフライパンの底面にふれるかふれないか程度の火力です。

取扱上の注意 ⚠️ 注意 安全のために必ず守ってください

- 高いところから落とすなどの、急激な衝撃を与えないでください。
- ふっ素コーティングの表面で材料をきざんだりしないでください。
- 長時間（一昼夜以上または一日以上）フライパンの中に料理を入れたまま放置しないでください。調理後はできるだけ早く他の容器に移してください。なお、ふっ素コーティングは食品衛生法に適合したものを使用していますので、万一口にされても、吸収されず排泄されますので人体に害はありません。
- 内面のふっ素コーティングは消耗品です。使用を重ねるごとに劣化し、調理物がこびりつくようになることがありますので、**強火や空だきは避け、火加減には十分ご注意ください。**
- **変色やキズつき、焦げつきは、ご使用の火力が強すぎるサインです。**
火力を「弱火」～「中火」にして使用してください。

使用上ご注意ください

- 調理中、調理後は金属部分だけでなく、取っ手が熱くなっていることがあります。
とくに乳幼児の肌にふれないよう十分ご注意ください。
- 調理物の吹きこぼれでガスの火が消えることがありますので、**火加減や調理物の量にごご注意ください。**
- コンロにのせる時、のせ方やゴトクの形状によっては本体が転倒することがありますので、安定した状態で使用してください。
- ガスコンロを使用される場合、5本爪以下のゴトクでは不安定になる場合がありますので、6本爪以上のゴトクで使用してください。
- ストープの上や電子レンジ、オーブンレンジなどでは絶対に使用しないでください。
異常過熱などによるヤケドの危険があります。
- 取っ手は使用により劣化します。変色やふくれ、焼けこげ、ひび割れが生じることがあり、脱落によるヤケドやケガなど事故の原因になりますので、変色やふくれ、焼けこげ、ひび割れなどが生じた場合には使用しないでください。
- **天ぷらなどの揚げ物料理はしないでください。油を使う場合は、油の温度が200℃以上にならないようにしてください。**
- アルミホイル、クッキングシートは使用しないでください。
異常過熱により表面の変色やふっ素コーティングの劣化につながります。
- 変色および取っ手の損傷の原因となる恐れがありますので、食器用乾燥機、食器用洗浄機は使用しないでください。



品質表示

材料の種類

本体：アルミニウム合金
(底の厚さ2.0mm)

取っ手：フェノール樹脂(耐熱温度150℃)

表面加工

内面：ふっ素樹脂塗膜加工

外面：焼き付け塗装

寸法

13×18cm玉子焼

20cmフライパン

24cmフライパン

26cmフライパン

28cmフライパン

28cm深型フライパン

長くお使いいただくために

- 調理の内容および調理器具の大きさにより、火力の調整をしてください。
ふっ素コーティングを長持ちさせるためにも「弱火」～「中火」以下の火力で使用してください。
- ふっ素コーティングにキズがつきますので、**金属ヘラは使用しないでください。**
シリコンベラ、木や竹、プラスチック製のものを使用してください。
- 熱した本体に冷水をかけるなど、急激な温度変化を与えないでください。
本体が変形することがあります。
- 調理に際しては、ご使用ごとに**薄く油をひいて**調理していただくと、
こびりつきにくさが一層長持ちします。



お手入れについて

- ご使用後、水またはお湯で洗い流してください。食器用中性洗剤をつけたスポンジでよく洗い、流水でよくすすいで水気をふき取り、乾燥させてください。その際、ガス器具などの調理器具で加熱しないでください。空だきになり危険です。**汚れが残ったままのご使用は、焦げつきの原因となります。**
- つけ置き洗いはしないでください。ふっ素コーティングの劣化の原因になります。また、取っ手部分から水が入り、出にくくなる恐れがあり、取っ手損傷の原因になります。
- 取っ手の内部に水が残っていると、調理中に蒸気となって出る場合は、1～2日自然乾燥させて、水気がないことを確認してから使用してください。
- お手入れの際、スチールタワシ、シンナー、ベンジン、クレンザー、磨き粉、アルカリ性洗剤（漂白剤、食器用洗淨機洗剤など）は使用しないでください。
- 酸性またはアルカリ性のものの使用は避けてください。腐食をさけるために調理後は早めに洗って乾燥してください。
- お手入れが不十分ですと、腐食や損傷の原因になります。
- 塩分や酸などを含んだ汚れが付いたまま放置したり、鉄などの異種金属と製品を接触させたまま放置したり、湿気が多い場所での保存はしないでください。腐食発生の原因となります。
- 損傷の原因となる恐れがありますので、食器用乾燥機、食器用洗淨機は使用しないでください。
- 取っ手のウラ側にある穴に意図的に水をかけないでください。また、取っ手を水の中につけないようにしてください。水が入ってしみ出てくる場合は1～2日自然乾燥させてから使用してください。
- 重ねて保存される場合は重ねるもの間にキッチンペーパーなどを挟んで保存してください。本製品の内面ふっ素コーティング加工面に他の調理器物などを重ねて保存されるとふっ素コーティングがキズつく場合があります。キズつきは保証対象外となりますのでご注意ください。

お客様サポート

<https://www.do-cooking.com/support/>



製品情報に関するお問い合わせ

よくあるご質問

製品・パーツ購入のご案内

※製品によっては、パーツ販売をしておりません。

お客様の声(アンケート)

【電話でのお問い合わせ】

このたびは、弊社製品をお買い上げいただきまして、まことにありがとうございます。品質には万全を期しておりますが、万一不具合や、お気付きの点がございましたら、ご使用にならずに、弊社お客様相談室までご連絡ください。

 株式会社 **ドウシシャ** www.doshisha.co.jp

お客様相談室 0120-104-481

【受付時間 9:00～17:00 祝日以外の月～金】

※製品名、型番をご確認の上、お電話を頂きますようお願い致します。
※お電話を頂いた際にお話し頂く情報は、お客様へのアフターサービスにおいて利用させていただきますので、ご了承ください。

MADE IN CHINA