

evercook<sup>®</sup> Air

## 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、  
まこと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。

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。

**ガス火専用**

文中の※印は、ご使用のコンロにより異なる場合があります。  
標準火力コンロで調理する場合は、中火以下でご使用ください。  
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。

## ご使用の前に

- はじめてご使用になる前に、本体の変形やゆがみや取っ手にぐらつきやひび割れ等の不具合がないことをご確認ください。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。
- 本製品は一般家庭でご使用いただくためのものです。業務用としての使用はしないでください。
- ご使用前には必ず製品に異常がないか確認をしてください。
- 裏面で「長くご愛用いただくために」を記載しております。内容をご確認のうえ、ご使用ください。



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、正しくご使用ください。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、中火以下でご使用ください。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。

## 製品について

- 4本ツメのゴトクでは使用できません。(22cm・26cmフライパンを除く)
- ゴトクと接する底部分は擦れるために塗装がはがれる場合がありますが、ご使用には問題ありません。
- ゴトクに乗せた際に、不安定な状態にならないように取っ手をゴトクのツメ方向に合わせ、取っ手を持って使用するなど安定した状態で使用してください。
- 調味料や煮汁が吹きこぼれた場合は、すぐに拭き取ってください。そのままご使用になると、フライパンの外面に汚れが焼き付き、洗っても取れなくなる場合があります。
- 本製品の外面塗装部は、ご使用により変色やキズが発生する場合がありますが使用上問題ございません。

# 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、ふっ素樹脂塗膜の損傷、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～中火でご使用ください。\*

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。あたたか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、ヤケドやケガ等の事故の原因にもなります。



## ●高いところから落とす等の急激な衝撃を与えないでください。

## ●ふっ素樹脂塗膜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)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、ふっ素樹脂塗膜は食品衛生法に適合したものを使用していますので、万一人体に入ってもまったく問題ありません。

●浸け置き洗いはしないでください。ふっ素樹脂塗膜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がありますので、水気をよく拭き取ってからご使用ください。

●内面のふっ素樹脂塗膜は消耗品です。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、火加減には十分注意してください。

●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\*にしてご使用ください。

●フチまで水等を満たした状態で使用しないでください。

## 使用上ご注意いただきたいこと

- 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のでご注意ください。  
とくに乳幼児の肌に触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、安定した状態でご使用ください。

- ストーブの上や電子レンジ、オーブンレンジ等では絶対に使用しないでください。  
異常過熱等によるヤケドの危険があります。



- 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。

- 取っ手は使用により劣化します。変色やふくれ、焼け焦げ、ひび割れが生じることがあり、脱落によるヤケドやケガ等事故の原因になりますので、変色やふくれ、焼け焦げ、ひび割れ等が生じた場合にはご使用にならないでください。

- 繰り返しのご使用により、ネジ留めされた取っ手がゆるむことがあります。そのままご使用になると、取っ手がぐらついて脱落し、やけどなどの事故のおそれがあります。取っ手のゆるみを感じたらお客様相談室までご相談ください。

- 天ぷら料理等には使用しないでください。  
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。



- 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樹脂塗膜の劣化につながります。

## 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。ふっ素樹脂塗膜を長持ちさせるためにも「中火」以下\*の火力でご使用ください。

- ふっ素樹脂塗膜にキズがつきますので、**金属ベラは使用しないでください。**木や竹、プラスチック製等のものを使用してください。



- 熱した本体に冷水をかける等、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、ガス器具等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。**

- お手入れの際、スチールタワシ、アルカリ性洗剤（漂白剤、食器用洗淨器洗剤等）、クレンザーはご使用にならないでください。

- お手入れが不十分ですと、腐食や損傷の原因になります。

- 塩分や酸等を含んだ汚れが付いたまま放置したり、鉄等の異種金属と製品を接触させたまま放置したり、湿気の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。

●破損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。

●重ねて保存される場合は重ねるものの間にキッチンペーパー等を挟んで保存してください。本製品の本体ふっ素樹脂塗膜加工面に他の調理器物等を重ねて保存されるとふっ素樹脂塗膜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。

## 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)	寸法	13×18cm(EFPTE13WH) 20cm(EFPAR20WH)
	取っ手：フェノール樹脂		22cm(EFPAR22WH) 26cm(EFPAR26WH)
表面加工	内面：ふっ素樹脂塗膜加工	満水容量	2.0L(EFPAR20WH)
	外面：焼き付け塗装		

## よくあるご質問について

お電話でのお問い合わせはお待たせする場合がございます。また、お客様相談室より担当部署におつなぎいたしますので、お調べまでにお時間を頂戴しております。商品についてよくあるご質問につきましては下記QRコード、もしくはインターネット検索にてご確認いただけますのでご利用ください。

Do-cooking 質問ページ

Do-cooking 質問

検索



携帯からは  
こちら →



<http://www.do-cooking.com/faq/>

## 修理品の送付先

⇒ 株式会社ドウシシャ サービスセンター 〒556-0023 大阪市浪速区稲荷1-6

〈お問い合わせメールアドレス〉 [house-service@doshisha.co.jp](mailto:house-service@doshisha.co.jp)

メールでのお問い合わせにつきましては、3営業日以内に返答させていただきます。

# DOSHISHA

# evercook<sup>®</sup> Air

## 長くご愛用いただくために

長くご愛用いただくために、この説明書をよくお読みいただき、正しくお取り扱いいただきますようお願いいたします。

**保証については内面のふっ素樹脂塗膜のはがれを対象にしています。**

文中の※印は、ご使用のコンロにより異なる場合があります。標準火力コンロで調理する場合は、中火以下でご使用ください。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。

## 予熱時間には十分にご注意ください。

本製品は従来の調理器具と違い熱効率も良く、一般的な調理の場合、点火してすぐに調理物を投入する程度の時間で十分な加熱調理状態を保てます。

「油をひいて薄く煙が出てから食材を入れる鉄フライパンの様な使用法」は、ふっ素加工製品では内面のふっ素樹脂塗膜を傷めたり焦げつきの原因となります。

## 火力は弱火～中火以下でご使用ください。※

熱効率が良いので、弱火でも十分に調理ができます。

強火の場合、約30秒～60秒で200℃以上に過熱されてしまいます。

火力が強すぎる場合、底面が変形する事があります。ご使用の前には必ず底面を確認して頂き、底面が変形している場合は、直ちに使用を中止してください。



炎の先が製品の底に  
触れるか触れないか程度の火力



中火の炎の1/2の大きさ

## 空だきはしないでください。

内面のふっ素樹脂塗膜が傷んで焦げついたり、  
本体の変形の原因となります。



水分、油分の無い状態での調理も空だき状態となります。

- 乾燥素材(胡麻、銀杏、栗や豆等の乾物)の乾煎り。

内面のふっ素樹脂塗膜が過熱状態となり、  
内面のふっ素樹脂塗膜を傷めます。



※貝等の硬い食材を炒めると内面のふっ素樹脂塗膜を傷めますのでご注意ください。

- アルミホイル、クッキングシートを敷いてのご使用。

アルミホイルやクッキングシートと製品の底面の  
間が空だき状態になり高温、過熱状態となり内面の  
ふっ素樹脂塗膜を傷めたり内面のふっ素樹脂塗膜の  
まだら状の変色の原因となります。





## 使用後、熱い状態のまま水をつけないでください。

急激な温度変化で内面のふっ素樹脂塗膜が傷んだり底面が変形してしまいます。



## 天ぷら等の揚げ物料理はしないでください。

内面のふっ素樹脂塗膜が傷んで焦げついたり、本体の変形の原因となります。  
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。



## 尖ったものや鋭角なものを使用しないでください。

内面のふっ素樹脂塗膜にキズがつき、はがれやこびりつき、焦げつきの原因となります。



## 料理を入れたまま長時間放置しないでください。

長時間食品を放置すると、食品に含まれる塩分で内面のふっ素樹脂塗膜が傷んでしまいます。

**使用後はお湯と洗剤できれいに洗ってください。**

汚れが残っている状態での使用は変色したり、こびりついてしまいます。鉄フライパンの様に油分を残しての保存はふっ素加工調理器具の場合には逆に内面のふっ素樹脂塗膜を傷める事になります。

## **こびりついたり焦げてしまった場合は**

こびりつきや、焦げは水分の少ない状態になったり、短時間で急激に温度が上昇すれば発生してしまいます。この様な場合、内面のふっ素樹脂塗膜も傷んでしまいます。色の沈着等完全に元通りにはなりません。下記のようにお手入れして使用してください。

- ① 水を1/3程度入れ中火にかけ沸騰させます。
- ② 5分程度沸騰させて焦げた部分を柔らかくします。
- ③ 沸騰させた後、水が常温になるまで放置し水を捨てます。
- ④ 水に浸したスポンジで焦げついた部分を軽く擦り、焦げを取り除きます。  
(焦げついた部分を落としても変色が残る場合がありますが、使用上は問題ありません)
- ⑤ 食器用洗剤で洗い、水分を拭き取り保存します。  
使用する際は、薄く油をひいて使用してください。

## evercook フライパンご使用方法について

油を引かずに使用したり、空だき、強い火力、予熱時間30秒以上でご使用された場合は、内面の温度が高くなり過ぎる事で、変色、焦げつき、こびりつき、キズつきが発生しやすくなります。

これらの症状は、保証の対象外となります。



**火力は弱火～中火以下でご使用ください。\***

弱火…中火の炎の1/2の火力

中火…炎の先がフライパンの底に触れるか触れないか程度の火力



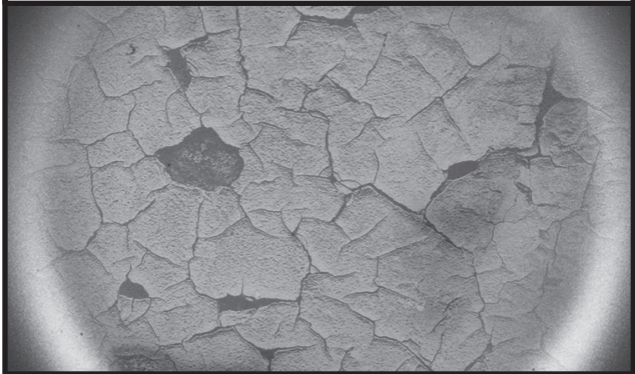
※イラストはイメージです。

# 保証内容

保証については内面のふっ素樹脂塗膜のはがれを対象にしております。ページ15～16に保証対象事例と保証対象外事例写真を記載しております。お手元のフライパンをご確認頂きますようお願い申し上げます。

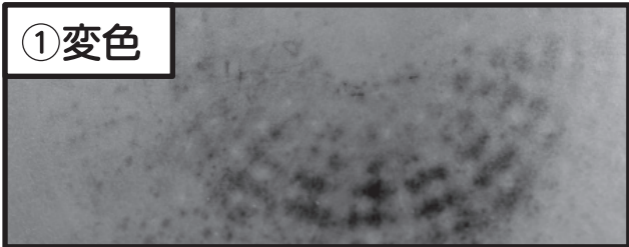
## ○保証対象事例

フライパン内面のふっ素樹脂塗膜がはがれた例

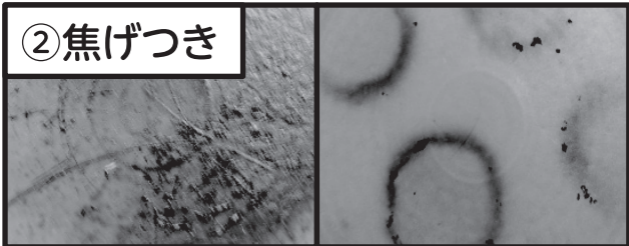


# ×保証対象外事例

①変色



②焦げつき



③使用で発生したキズ

