

ずっと使いたくなる
evercook®

フライパン・ポット 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。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。

本製品は、電磁調理器(IHクッキングヒーター)、ガス火、ハロゲンヒーター、エンクロヒーター、ラジエントヒーター、シーズヒーターに対応しています。
また、とくに電磁調理器(IHクッキングヒーター)については、対応する製品と対応しない製品がございますので、ご注意ください。
電磁調理器の取扱説明書もあわせて必ず確認してください。

※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。



※1 ※2 フライパン・ポットのみ可能



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・電磁調理器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・電磁調理器には標準、高火力で調理できるコンロ・電磁調理器があります。標準火力コンロ・電磁調理器で調理する場合は、中火以下で使用してください。高火力コンロ・電磁調理器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、本体の変形やゆがみ、専用ハンドルミニにぐらつき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。
- 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。また、一般家庭用の200V熱源に使用できますが、レストランなどの業務用熱源で高出力タイプのものでご使用になると、温度が上がり過ぎることで底面が変形したり、ふっ素コーティングが傷んでしまいますので、使用しないでください。
- ご使用前には必ず製品に異常がないか、確認してください。
- フライパン・ポットの内面に底面の形状の凹凸があります。これは製品の製造上、必ず発生するものですが、ご使用には問題ありません。
- 熱の影響で底面が外側に反ると、電磁調理器の反応が不安定になる可能性がありますので、それを防ぐために中央部を内側に少し盛り上げてあります。
- 「長くご愛用いただくために」を貼付しております。内容をご確認のうえ、使用してください。

製品について

- ゴトク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。
- フライパン・ポット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、品質上問題はなりません。

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。

フライパン・ポットが変形、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、専用ハンドルミニ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。



- 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。

取扱上の注意 ⚠️ 注意 安全のために必ず守ってください

- **火力は「弱火」～「中火」で使用してください。**
フライパン・ポットはコンロの中央に置いて、炎が底面より大きくな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専用ハンドルミニにあたらないう、専用ハンドルミニの向きにご注意ください。炎が専用ハンドルミニにあたった状態でご使用になりますと、専用ハンドルミニが過熱されヤケドの原因になります。また、専用ハンドルミニ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。

- 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。

- 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。

- 長時間（一昼夜以上または一日以上）フライパン・ポット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、火加減には十分注意してください。**

- 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。



- 13×19cm 玉子焼き器、20cm フライパンは専用ハンドルミニのみご使用いただけます。その他の専用ハンドルを使用するとゴトクの上で傾くおそれがあり大変危険ですので、使用しないでください。

⚠ 注意 電磁調理器 (IHクッキングヒーター) でのご使用について

●電磁調理器でご使用の際は、電磁調理器の取扱説明書に従って正しく使用してください。

●電磁調理器を使用の場合は必ず火力(出力)を「弱火」～「中火」にして使用してください。

3kwは湯沸かし専用となっており、火力(出力)が強すぎるため、温度が上がり過ぎることで貼り底面の変色や変形、焼けこげや塗膜のはがれの原因になりますので、使用しないでください。貼り底面が変形すると、過熱防止センサーが正しく動作しなくなり、火災のおそれもあり危険です。

●電磁調理器の火力(出力)「弱火」～「中火」の範囲はメーカーにより異なります。強に近い中の火力(出力)で使用されると、貼り底面の変色、変形、焼けこげの原因になりますのでご注意ください。「中火」に設定されていてもこびりついたり、焦げつく場合は温度が上がりが過ぎていますので「中弱火」以下で使用してください。



●電磁調理器は電源を入れると急激に加熱するため、少量の油での場合30秒以内で発火点に達します。少量の油で調理をする場合は、油温が上昇しすぎないように、火力(出力)を「弱火」～「中火」で使用してください。

●電磁調理器には、高出力なものがあり、中火(中出力)以下で使用しているつもりでも、過熱・空だき状態になっている場合があります。その場合は、フライパン・ポット貼り底面がそり上がったり、内面のふっ素コーティングがはがれたり、外面の塗装が電磁調理器のトッププレートに付着するおそれがありますのでご注意ください。

●電磁調理器の円の中心からずらして使用しないでください。電磁調理器の過熱防止センサーが正しく動作しなくなります。

●電磁調理器とフライパン・ポットの底との間に汚れ・キズ防止シートを敷かないでください。電磁調理器の過熱防止センサーが正しく動作しなくなります。

- 電磁調理器によっては電源スイッチを入れた際に火力(出力)が「中火」よりも強い設定になる場合がありますので、火力(出力)を「弱火」～「中火」にして使用してください。なお、こびりつきや焦げつく場合は、「弱火」～「中弱火」で使用してください。

こんなときには・・・

- 電磁調理器で調理中に共振音(ブーン、ジーなど)が発生する場合がありますが、故障ではありません。置き直すと止まることがあります。

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、専用ハンドルミニが熱くなっていることがあります。持ち運ぶ際は素手でさわらずミトンなどを使ってください。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。

- ストーブの上や電子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。



- 専用ハンドルミニ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など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。

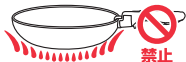


- オーブンを使用する際は、フライパン・ポットのみ使用してください。専用ハンドルミニやガラスふた、回転ハンドル立つ兼用カバー、プラスチックふたは使用できません。

- オーブンを使用した調理の場合、設定温度は220℃以下で使用してください。多量の油や、油のみのオーブンの加熱はしないでください。

- 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。

- ガス火の場合、炎の先がフライパン・ポットの底にふれるかふれないか程度の火力でご使用し、炎が専用ハンドルミニにあたらないようにしてください。



- ガス火の場合、フライパン・ポットをゴトク中心から外側にずらして置いて使用しないでください。専用ハンドルミニが火に近づき損傷するなど、故障の原因になるおそれがあります。

- プラスチックふたは火のそばに置かないでください。

- プラスチックふたは電子レンジで使用しないでください。

- プラスチックふたを使用して長時間(一昼夜以上または一日以上)冷蔵庫などで保存しないでください。

- 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。

長くお使いいただくために

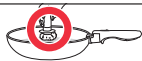
●調理の内容および調理器具の大きさにより、火力(出力)の調整をしてください。
ふっ素コーティングを長持ちさせるためにも「弱火」～「中火」以下の火力で使用してください。

●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、プラスチック製など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。



●シリコンゴム、木や竹、プラスチック製などのヘラや箸に調理物が付着した
まま使用すると、ふっ素コーティングが傷んでしまいますので使用しないで
ください。

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。
その後、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。**
- 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。
腐食を避けるために調理後は早めに洗って乾燥させてください。
- 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。
- 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。
- 本体外面の焼き付け塗装が電磁調理器のトッププレートに付着した場合は、市販のメラミンスポンジやラップフィルムをまるめたものなどでこすって塗料を落としてください。

専用ハンドルミニの使用法

※ご使用前に必ず専用ハンドルミニだけで作動確認を行ってください。

※必ず水平で安定するところで使用してください。

※調理中や専用ハンドルミニを持ってフライパン・ポットを持ち運ぶ場合
フライパン・ポットのフチにしっかり止まっているか確認してください。

●ロックのしかた

ロック
スイッチ



① フライパン・ポットのフチを
はさむようにセットします。
奥までしっかりはさんでください。

ロック



② “ギリギリ”と音が鳴らなくなるまで
ロックレバーを奥までしっかり
押し込んでください。

●ロック

の解除のしかた

ロック
スイッチ



ロック
解除



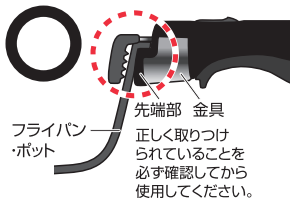
① ロックスイッチを手前に
スライドします。

② ロックレバーが下がり、
ロックが解除されます。

専用ハンドルミニの使用方法

⚠️ 取り付け時の注意

着脱仕様の専用ハンドルミニです。炒め料理などをする場合、フライパンを煽ったり、揺らしたりすると専用ハンドルミニがはずれる可能性がありますので、**しっかりロックされているかご確認の上、使用してください。**



⚠️ 注意 専用ハンドルミニの取扱上の注意

- 専用ハンドルミニには直接火が当たらないように使用してください。樹脂が焼けて強い刺激臭が出たり、金具ははずれの原因になります。
- 専用ハンドルミニを必ずお使いください。また他のフライパン・ポットなどには使用しないでください。
- 専用ハンドルミニの着脱により、外面塗装や内面ふっ素コーティングにキズがつくことがあります。フライパン・ポットの機能には影響ありません。
- フライパン・ポットを取りつける際、指をはさまないようにご注意ください。
- 加熱調理をする際、専用ハンドルミニが熱くなる場合があります。

⚠️ 注意 専用ハンドルミニの取扱上の注意

- 強火は避けてください。専用ハンドルミニを取りつけたままでの強火により専用ハンドルミニが損傷し正常に使用できなくなったりフライパン・ポットを保持できなくなると落下やヤケドにつながるおそれがあります。また、専用ハンドルミニが焦げると強い刺激臭が出ます。
- 強火による専用ハンドルミニの損傷が著しい場合はご使用を控えてください。
- 専用ハンドルミニを取りつけた状態で持ち運ぶ場合はロックされたことを確認してから、ロックレバーをしっかりと握ってください。ロックレバーをしっかりと握らないとフライパン・ポットがはずれ、ヤケドやケガのおそれがあります。
- オープン、電子レンジでは使用しないでください。
- フライパン・ポットの中の料理が、長時間専用ハンドルミニ先端のシリコーンゴムに接触していると、色移りのおそれがありますのでご注意ください。
- 先端のシリコーンゴムははずさないでください。
- 専用ハンドルミニに炎があたり、先端部分がひび割れ、凸凹、変形している場合や、金属が茶色や青色に変色している場合は、故障の可能性が考えられますので、直ちに使用を中止してお客様相談室へ連絡してください。
- 炒めたり焼いたりなど、フライパンを振る調理以外の煮る、ゆでる、揚げ焼き調理では火にかけた後、必ずハンドルをはずして調理してください。熱によって内部が破損し、思わぬ事故につながります。ロックが緩くなったり、閉まらない、開かない場合はご使用を中止してください。



《炒める・焼く》



《煮る・ゆでる・揚げ焼き》



※ポットも同様です。

専用ハンドルミニのお手入れ方法

- ネジのゆるみを感じられる場合は、ドライバーで締め直してから使用してください。
- 本製品の丸洗いはしないでください。水が入り、動きが悪くなる場合があります。お手入れは水を含ませ、よく絞ったふきんなどで汚れをふき取ってください。
- 汚れが落ちにくい場合は、ふきんなどに薄めた食器用中性洗剤を含ませ、よく絞って汚れをふき取ります。次によく絞ったふきんなどで水拭きし、最後に乾いたふきんで水気をふき取ってください。
- 専用ハンドルミニをつけ置き洗いしないでください。サビが発生し正常に使用できなくなるおそれがあります。

品質表示

《フライパン・ポット》

材料の種類

本体：アルミニウム合金
貼り底：ステンレス鋼(クロム16%)
(底の厚さ 3.0mm(貼り底含む))

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/満水容量

ポット：18cm / (満水容量 2.2L)
20cm / (満水容量 2.9L)
フライパン：13×19cm 玉子焼き
15×20cm 玉子焼き
20cm フライパン
22cm フライパン
24cm 深型フライパン
26cm フライパン
26cm 深型フライパン
28cm フライパン

《専用ハンドルミニ》

材料：フェノール樹脂(耐熱温度150℃)、
シリコーンゴム(耐熱温度150℃)、
ステンレス鋼、ナイロン(耐熱温度150℃)

《シリコーンリングつきガラスふた》

品名：強化ガラス製器具
強化の種類：全面物理強化
材料の種類：本体/ガラス、
シリコーンゴム(耐熱温度150℃)
つまみ/フェノール樹脂(耐熱温度150℃)

《回転ハンドル立つ兼用カバー》

品名：強化ガラス製器具
強化の種類：全面物理強化
材料の種類：本体/アルミニウム合金(ふっ素樹脂塗装加工)
ガラス
ハンドル/ナイロン(耐熱温度150℃)

《ポット用プラスチックふた》

原料樹脂：ポリエチレン
耐熱温度：70℃
耐冷温度：-20℃

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。

【修理品の送付先】

〒915-0801 福井県越前市家久町41-1
株式会社ドウシシャ福井カスタマーセンター

 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、型番をご確認のうえ、お電話をいただきますようお願いいたします。

※お電話をいただいた際にお話しいただく情報は、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。