

取扱説明書・保証書

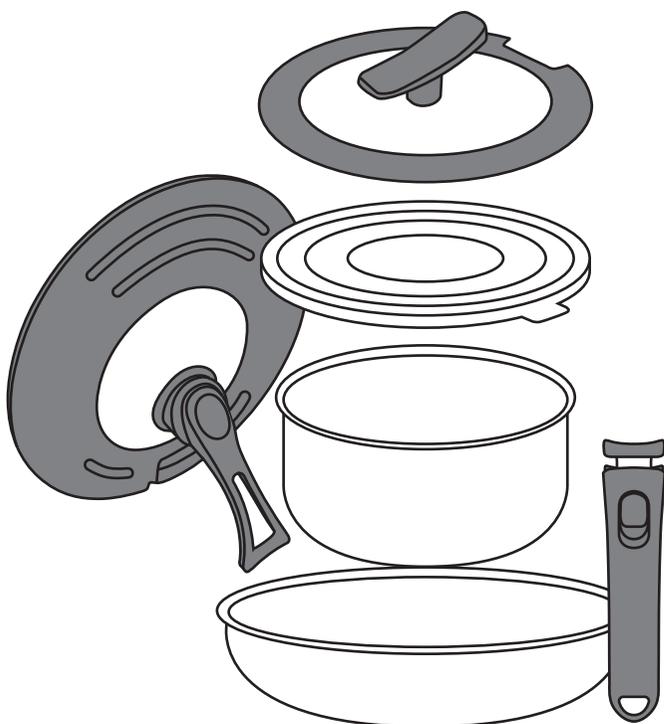
エバークック フィットシリーズ共通

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。正しくご使用いただくために必ずこの取扱説明書をよくお読みください。なお、お読みになられたあといつでも見られるように大切に保存してください。

本シリーズは、ご家庭での調理用です。電磁調理器の火力は「弱火」～「中弱火」以下で使用してください。

本シリーズは、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。詳しくは、個装箱の表示マークを確認してください。

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。



も く じ

安全上のご注意・ご使用の前に	P1～P2
長くご愛用いただくために	P2～P3
取扱い上の注意	P4～P10
IH対応品をお使いのお客様へ	P11
ご使用方法	P12～P13
お手入れ上の注意	P13～P15
保証事例	P15～P16
保証書	P17～P18
品質表示・お客様サポート	裏表紙

※イラストは一例です。お買い上げ製品によってセット内容は異なります。

※ご使用の熱源によっては中火の設定でも温度が上がり過ぎる場合があります。

本文の内容をよくお読みになって正しく使用してください。

※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。

オール熱源対応をご購入のお客様



※1 フライパン・ポットのみ可能

ガス火専用をご購入のお客様



※1 フライパン・ポットのみ可能



安全上のご注意

- ご使用になる前に、この「安全上のご注意」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
- ここに示した注意事項は安全に関する重大な内容を記載していますので、必ず守ってください。
- お読みになったあとは、お使いになる方がいつでも見られるところに、必ず保存してください。

表示マークの意味と例

 警告	誤った取扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示します。
 注意	誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性および物的損害の発生が想定される内容を示します。 (物的損害とは、家屋・家財・家畜・ペットなどにかかわる拡大損害を示します。)

図記号の意味と例

 禁止	⊘は、「してはいけないこと」を意味しています。具体的な禁止内容は、⊘の中や近くに絵や文章で示しています。
 必ず行う	⓪は「必ずすること」を意味しています。具体的な強制内容は、⓪の中や近くに絵や文章で示しています。

ご使用の前に



必ず行う

製品の変形やゆがみがないことを確認してください。
また、専用ハンドルのぐらつきやひび割れがないことを確認してください。



必ず行う

食器用中性洗剤でよく洗い、乾かしてから使用してください。



禁止

ご家庭の調理用です。業務用としては使用できません。



注意

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ります。強火や空だきは避け、温度が上がり過ぎないように火加減には十分ご注意ください。

フライパン・ポットの内面に凹凸状の模様がありますが、品質上問題なくお使いいただけます。



必ず行う

より長く使っていただくために2ページ「長くご愛用いただくために」を記載しています。
よくお読みのうえ、使用してください。



必ず行う

乳幼児の手に届かない場所に保存してください。

▶▶つぎのページにつづく▶▶

ご使用の前に



必ず行う

お使いいただいているコンロ・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。



禁止

専用ハンドル、シリコンリングつきガラスふた、回転ハンドル立つ兼用カバー、ポット用プラスチックふたなどフライパン・ポット以外のものは、食器用乾燥機、食器用洗浄機、オーブンには使用しないでください。
※破損の原因になります。

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おります。

長くご愛用いただくために



必ず行う

ふっ素コーティングにキズがつきますので、金属ヘラは使用せず、シリコンベラや木製のヘラ、プラスチック製などのものを使用してください。



必ず行う

調理ごとに薄く油をひいて調理してください。こびりつきや焦げつきにくさが一層長持ちします。



必ず行う

火力は「弱火」～「中弱火」以下で使用してください。

熱効率が良いので、弱火でも十分に調理ができます。特に電磁調理器（IHクッキングヒーター）は急激に加熱されるため、加熱しすぎで内面ふっ素コーティングが傷みます。

※ご使用のガスコンロによっては中火の設定でも炎が大きくなり過ぎる場合がありますので、イラストのような炎の状態になっているか確認してください。



炎の先が製品の底に
ふれるかふれないか程度の火力



中火の炎の1/2の大きさ



必ず行う

予熱時間は30秒以内で使用してください。本製品は熱効率が良いため、点火してすぐ調理物を投入する程度で問題ありません。



必ず行う

使用後は、本体がある程度冷めてから水またはお湯と食器用中性洗剤できれいに洗ってください。



必ず行う

変色やキズつき、焦げつきは火力が強く温度が上がり過ぎているサインです。

火力を「弱火」～「中弱火」にして使用してください。[電磁調理器の場合]

▶▶つぎのページにつづく▶▶

長くご愛用いただくために



禁止

空だきはしないでください。

※内面のふっ素コーティングが傷んで焦げついたり、本体の変形の原因となります。
また、水分、油分の無い状態での調理も空だし状態となります。

- 乾燥素材（胡麻、銀杏、栗や豆などの乾物）の乾煎り。
内面のふっ素コーティングが過熱状態となり、内面のふっ素コーティングを傷めます。
※貝などの硬い食材を炒めると内面のふっ素コーティング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本体内面の間が空だし状態になり高温、過熱状態となります。
内面のふっ素コーティングを傷めたりまだら状の変色の原因となります。



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、内面のふっ素コーティングも傷んでしまいます。
色の沈着など完全に元通りにはなりませんので下記のようにお手入れして使用してください。

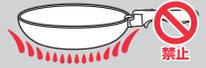
- ① 水を1/3程度入れ中火にかけ沸騰させます。
- ② 5分程度沸騰させて焦げた部分をやわらかくします。
- ③ 沸騰させた後、水が常温になるまで放置し水を捨てます。
- ④ 水に浸したスポンジで焦げついた部分を軽くこすり、焦げを取り除きます。
(焦げついた部分を落としても変色が残る場合がありますが、使用上は問題ありません)
- ⑤ 食器用中性洗剤で洗い、水分をふき取り保存します。使用する際は、薄く油をひいて使用してください。

取扱い上の注意



注意

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使用すると共にフライパンやポットをゴトクの中央に置き、炎が専用ハンドルにあたらぬようにしてください。また、専用ハンドルが焼けて損傷した場合は、使用を中止してお客様相談室へ連絡してください。



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・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。標準火力コンロは「中火」以下・電磁調理器で調理する場合は「中弱火」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。



注意

火力は「弱火」～「中火」で使用してください。また、ご使用の熱源によっては中火設定でも温度が上がり過ぎて、こびりつきや焦げつきがおおる場合がありますので、その場合は中弱火以下で使用してください。

※強火で加熱すると、ふっ素コーティングの損傷、専用ハンドルやシリコンリングつきガラスふた、回転ハンドル立つ兼用カバーの破損の原因になります。



禁止

フライパン・ポットのふっ素コーティングの表面やシリコンリングつきガラスふた、回転ハンドル立つ兼用カバーの上などで材料をきざんだりしないでください。

※ふっ素コーティングの損傷、ふたの破損の原因になります。



禁止

高いところから落とすなどの、強い衝撃を与えないでください。

※ヤケドやケガ、製品の破損の原因になります。

特に専用ハンドルは、脱落のおそれがありますので、強い衝撃を受けた場合は使用をお控えください。



禁止

オーブンはフライパン・ポットのみで使用いただけます。また、オーブンを使用した調理の場合、

設定温度を220℃以下で使用してください。多量の油を使う料理や、油のみをオーブンで使用しないでください。

※火災やヤケドの原因になります。



禁止

ストーブの上や、電子レンジで使用しないでください。

※ヤケドやケガの原因になります。



必ず行う

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せず、調理後はできるだけ早く他の容器に移してください。

※ふっ素コーティングの劣化の原因になります。



必ず行う

炎がフライパン底面からはみ出さないよう火力を調整してください。



必ず行う

ふっ素コーティングにキズがつきますので、金属ヘラは使用せず、シリコンベラや木製のヘラ、プラスチック製などのものを使用してください。



禁止

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。

取扱い上の注意

フライパン・ポット



警告

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200℃以下で使用してください。



禁止

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。
※ふっ素コーティングの劣化、内面の変色の原因になります。



禁止

空だきをしないでください。
※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、専用ハンドルの損傷の原因になります。



必ず行う

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。

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。



必ず行う

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。
※ヤケドやケガの原因になります。



必ず行う

ガスコンロを使用する場合、6本爪以上のゴトクを使用してください。
※転倒のおそれがあり、ヤケドやケガの原因になります。



必ず行う

ガスコンロを使用する場合、フライパン・ポットをゴトクの中心に置いて使用してください。
※専用ハンドルの破損の原因になります。

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。



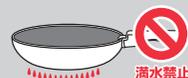
禁止

尖ったものや鋭角なものを使用しないでください。
※内面のふっ素コーティングにキズがつき、ふっ素コーティングの損傷や、こびりつき、焦げつきの原因になります。



禁止

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。



必ず行う

調味料や煮汁が吹きこぼれないように火加減や調理物の量にご注意ください。
万一吹きこぼれた場合はすぐにふき取ってください。そのままご使用になると、フライパン・ポットの外面に汚れが焼きつき、洗っても取れなくなる場合があります。

取扱い上の注意

シリコンリングつきガラスふた



禁止

エバークックシリーズのポット18cm、20cm以外には使用しないでください。



注意

使用中、及び使用直後は熱くなり、ヤケドの危険があります。手にふれないようにしてください。



禁止

ガスの炎の近くに置かないでください。部分的に加熱され、破損の原因になります。



禁止

ガラス部分が熱くなっている場合は、濡れたふきんでふれたり、濡れたところに置かないでください。
※破損の原因になります。



注意

ガラスは破損すると破片が細片となり、激しく飛び散る特性がありますので、ご注意ください。



禁止

電子レンジ・オーブンでは使用しないでください。
※破損の原因になります。



禁止

ガラスふたを逆さに収納しないでください。
※ガラスふたを逆さにして上にものをのせると崩れるおそれがあります。
また、つまみが本体のふっ素コーティングをキズつけるおそれがあります。



禁止

シリコン部だけを持って持ち運ばないでください。
※シリコン部からガラス部がはずれて落ちるおそれがあります。



禁止

耐熱ガラスではないため、ガラス面を冷水で冷やすなど急激な温度変化は避けてください。



注意

急激に蒸気が吹き上がる麺類や牛乳素材の調理の際は吹きこぼれる場合があります。



禁止

急激な衝撃を与えないでください。
※破損の原因になります。



禁止

本製品をフライパン・ポットからずらして使用しないでください。部分的に加熱されて破損や変形の原因になります。

取扱い上の注意

回転ハンドル立つ兼用カバー



本来の用途以外での使用はしないでください。
また、対応サイズ以外での使用はしないでください。



注意

使用中、及び使用直後は熱くなり、ヤケドの危険があります。手にふれないようにしてください。



禁止

ガスの炎の近くに置かないでください。部分的に加熱され、破損の原因になります。



禁止

本製品が熱くなっている場合は、濡れたふきんでふれたり、濡れたところに置かないでください。
※破損の原因になります。



注意

ガラスは破損すると破片が細片となり、激しく飛び散る特性がありますので、ご注意ください。



禁止

電子レンジ・オーブンでは使用しないでください。
※破損の原因になります。



禁止

耐熱ガラスではないため、ガラス面を冷水で冷やすなど急激な温度変化は避けてください。



注意

急激に蒸気が吹き上がる麺類や牛乳素材の調理の際は吹きこぼれる場合があります。



禁止

急激な衝撃を与えないでください。
※破損の原因になります。



禁止

本製品をフライパン・ポットからずらして使用しないでください。部分的に加熱されて破損や変形の原因になります。



必ず行う

ハンドルを起こす際は、必ず左右どちらかに回転させて起こすようにしてください。無理に引っぱって起こそうとすると破損の原因になります。

取扱い上の注意

ポット用プラスチックふた



必ず行う

エバークックシリーズで正しいサイズで使用してください。



禁止

ポット用プラスチックふたをつけたまま、火にかけたり、火のそばに置かないでください。
※破損の原因になります。



禁止

オーブン・電子レンジで使用しないでください。



禁止

調理物やポットが熱いまま、ふたをししないでください。
※変形の原因になります。



禁止

ポット用プラスチックふたは完全な密閉ではありません。調理物を入れたまま、横向きにしないでください。
※調理物がもれるおそれがあります。



注意

カレーやミートソースなど調理物の種類によっては、着色するおそれがあります。



禁止

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。



禁止

冷凍庫で使用しないでください。
※破損の原因になります。

取扱い上の注意

専用ハンドル



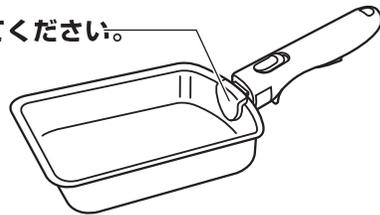
**エバークック フィット専用です。
他社製品にはご使用できません。**

⚠️ 取り付け時の注意

着脱仕様の専用ハンドルです。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。**



玉子焼き器をご使用の際には、丸い方のフチに取りつけてください。



ご購入時に比べ、しっかり装着できなかったり、ぐらついている場合はご使用なさらず、弊社お客様相談室へご連絡ください。



専用ハンドル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、金具はずれの原因になります。



強火は避けてください。専用ハンドルを取りつけたままでの強火により専用ハンドルが損傷し、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脱落し、ヤケドにつながるおそれがあります。また、専用ハンドルが焦げると強い刺激臭が出ます。



必ず行う

専用ハンドル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、ロックレバーをしっかりと握ってください。**
※脱落し、ヤケドやケガのおそれがあります。



禁止

オープン・電子レンジでは使用しないでください。

専用ハンドルの着脱により、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が、フライパン・ポットの機能には影響ありません。



禁止

強火による専用ハンドルの損傷が著しい場合は、使用をお控えください。

▶▶つぎのページにつづく▶▶

取扱い上の注意



調理中、料理後は金属部分だけでなく、専用ハンドル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にご注意ください。



フライパン・ポットを取りつけたまま、吊り下げないでください。



専用ハンドルを取りつける際、指をはさまないようにご注意ください。



フライパン・ポットの中の料理が、長時間専用ハンドル先端のシリコ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。



シリコンゴムははずさないでください。
※加熱調理する際、専用ハンドル本体が熱くなる場合があります。



ガス火の場合、フライパン・ポットをゴトク中心から奥側に置いて使用しないでください。
※専用ハンドルの故障、破損の原因になります。



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。



専用ハンドルに炎があたり、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。



専用ハンドルは使用により劣化します。変色やふくれ、焼け焦げ、ひび割れなどが生じた場合には使用しないでください。
※脱落によるヤケドやケガのおそれがあります。



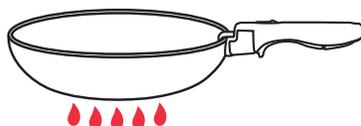
長時間コンロの上で調理される場合は専用ハンドルをはずして使用してください。
※専用ハンドルの損傷の原因になります。



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。

IH対応品をお使いのお客様へ

●電磁調理器でのご使用の際は、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。

●個装箱の表示マークをご確認ください。



100V/200V



ガス火



必ず行う

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

3kwは火力（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、焼け焦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。



注意

電磁調理器の火力（出力）「弱火」～「中弱火」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、焼け焦げの原因になりますのでご注意ください。「中弱火」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過ぎていますので「弱火」以下で使用してください。



必ず行う

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」～「中弱火」で使用してください。



注意

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、本体貼り底面がそり上がったり、本体内面のふっ素コーティングがはがれたり、本体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。



禁止

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作動しなくなります。



禁止

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作動しなくなります。



必ず行う

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」～「中弱火」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」で使用してください。

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。

ご使用方法

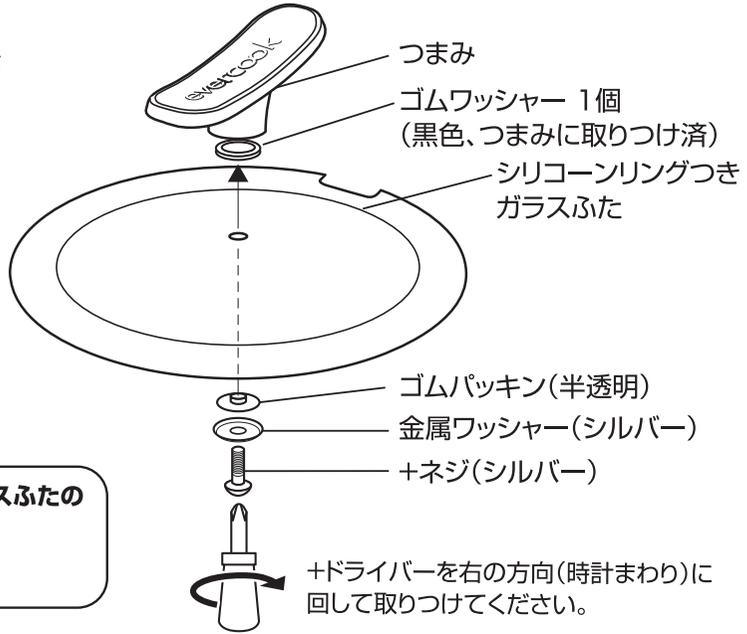
シリコンリングつきガラスふた つまみ取り付け方

- 正しい位置につまみを
取りつけてください

同梱内容

- ・つまみ × 1個
- ・ゴムワッシャー × 1個
- ・シリコンリングつき
ガラスふた × 1枚
- ・ゴムパッキン × 1個
- ・金属ワッシャー × 1個
- ・+ネジ × 1個

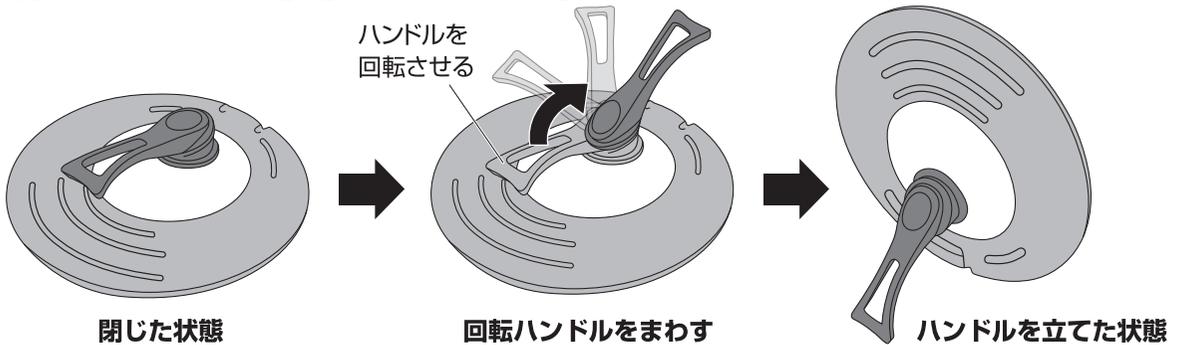
正しく取り付けないとガラスふたの
割れの原因となります。
また、ネジの締めすぎには
ご注意ください。



回転ハンドル立つ兼用カバー

- ※フライパン・ポットのサイズ・形状をよくお確かめください。
- ※本製品は「エバークック」用です。

回転ハンドル立つ兼用カバーの立て方



ご使用方法

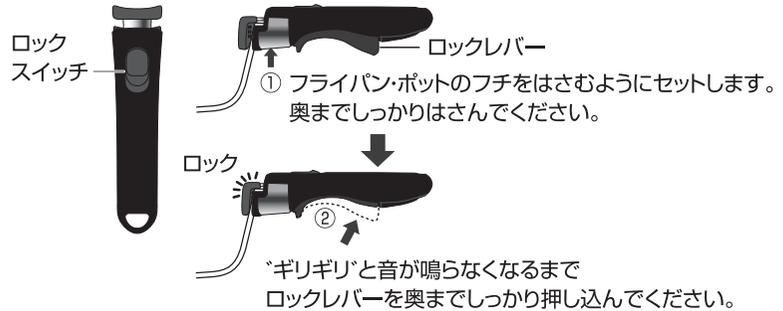
専用ハンドル

※ご使用前に必ず専用ハンドルだけで作動確認を行ってください。

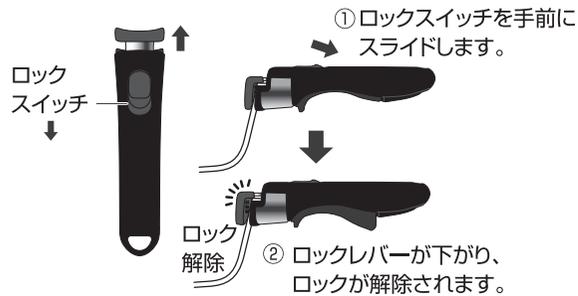
※必ず水平で安定するところで使用してください。

※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



ロックの解除のしかた



お手入れ上の注意

フライパン・ポット



必ず行う

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。

※洗い残しがある場合、焦げつきの原因になります。



注意

お手入れが不十分だと、腐食や損傷の原因になります。



禁止

お手入れの際、金属たわし、アルカリ性洗剤（漂白剤、食器用洗浄機洗剤など）クレンザー・磨き粉は使用しないでください。



禁止

酸性またはアルカリ性のもののお使用はお控えください。使用後はすぐに洗浄してください。
※腐食の原因になります。

お手入れ上の注意



禁止

塩分や酸などを含んだ汚れがつ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。
※腐食発生の原因になります。



必ず行う

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。
※内面のふっ素コーティングがキズつく原因になります。



必ず行う

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、ラップフィルムを丸めたものなどでこすって塗料を落としてください。



禁止

使用后、熱い状態のまま冷水をつけないでください。
※急激な温度変化は、内面ふっ素コーティングの劣化や貼り底面の変形の原因になります。



禁止

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。

専用ハンドル



禁止

専用ハンドルはつけ置き洗いをしないでください。
※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。



禁止

専用ハンドルは丸洗いしないでください。
※製品の劣化の原因になります。



必ず行う

水を含ませ、よく絞ったふきんで汚れをふき取ってください。



必ず行う

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。



禁止

食器用乾燥機、食器用洗浄機は使用しないでください。

シリコンリングつきガラスふた・回転ハンドル立つ兼用カバー



必ず行う

金属部分に汚れなどが付着したまま放置すると、サビの原因になります。使用後は食器用中性洗剤をつけたやわらかいスポンジで汚れなどを洗い落とし、水気をよくふき取ってください。

お手入れ上の注意



スチールたわし・磨き粉などは使用しないでください。キズがつくことがあります。



つけ置き洗いや食器用乾燥機、食器用洗浄機には使用しないでください。変色などの原因になります。



必ず行う

洗浄後は十分に乾燥させてから保存してください。

保証事例

○ 保証対象事例 ○

ふっ素コーティングの内部に空気が入り、コーティングが浮いた状態です。



× 保証対象外事例 ×

① 焦げつき、こびりつき



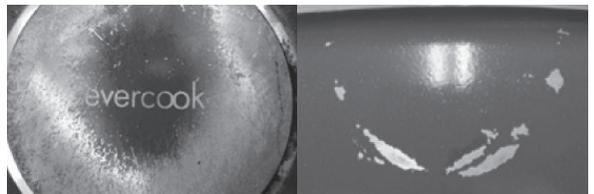
② 変色



③ キズ



④ 外面塗装のはがれ

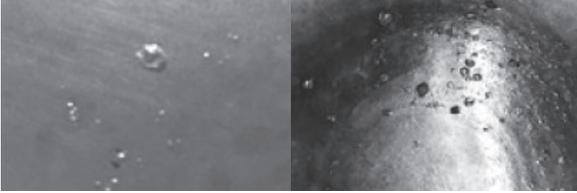


▶▶つぎのページにつづく▶▶

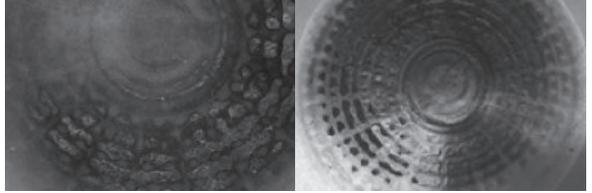
保証事例

× 保証対象外事例 ×

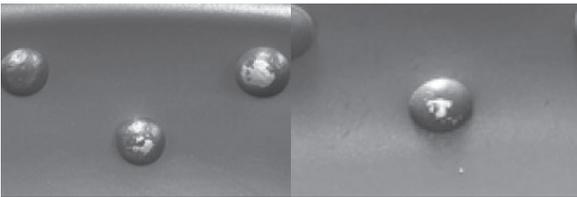
⑤ 気泡



⑥ 炭化



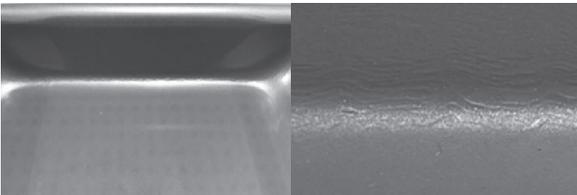
⑦ リベット部分のはがれ ※取っ手つきフライパン



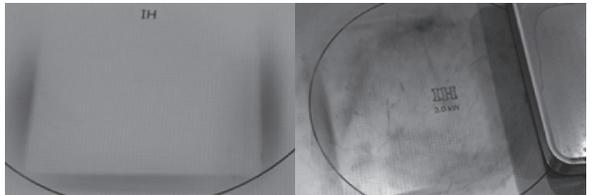
⑧ 貼り底のはがれ



⑨ 玉子焼き器の四隅が白い、角部分にしわ



⑩ 外面塗装が IH 調理器に付着



⑪ 脱着ハンドルの焼け、変色、変形（凸凹）、ひび割れ



保証の内容についての詳細は、こちらの二次元コードを読み取って確認してください。



① 調理・器物のバナーをクリック

② Q保証の範囲はどこまでですか?
の(+)ボタンをクリックして、
詳細を確認してください。

ふっ素コーティング保証書

500日保証をご購入のお客様へ

●製品の保証について

○保証書に所定事項の記入または販売店印のない場合には必ず販売店発行の領収書または、その他の購入年月日、店名などを証明するものを合わせてご提示ください。安全点検などのために、写しをとる必要のある場合、お客様にご記入いただいた保証書の写しは、保証期間内のサービス活動およびその後の安全点検のために記載内容を利用させていただく場合がございますので、ご了承ください。

アフターサービスについてわからないことは、ドウシシャお客様相談室にお問い合わせください。

 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~金曜日)

製品名、型番をご確認の上、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。

※上記が記載されていない場合は保証できないことがあります。

※品質には万全を期しておりますが、万一不具合な点がございましたら、使用しないでお客様相談室までお問い合わせください。

ふっ素コーティング保証書

2年保証をご購入のお客様へ

●製品の保証について

○保証書に所定事項の記入または販売店印のない場合には必ず販売店発行の領収書または、その他の購入年月日、店名などを証明するものを合わせてご提示ください。安全点検などのために、写しをとる必要のある場合、お客様にご記入いただいた保証書の写しは、保証期間内のサービス活動およびその後の安全点検のために記載内容を利用させていただく場合がございますので、ご了承ください。

アフターサービスについてわからないことは、ドウシヤお客様相談室にお問い合わせください。

 株式会社ドウシヤ 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~金曜日)

製品名、型番をご確認の上、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。

※上記が記載されていない場合は保証できないことがあります。

※品質には万全を期しておりますが、万一不具合な点がございましたら、使用しないでお客様相談室までお問い合わせください。

品質表示・お客様サポート

品質表示

《フライパン・ポット》

材料の種類 (IH)

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 2.5mm(貼り底含む))

材料の種類 (ガス)

本体：アルミニウム合金
(底の厚さ 2.1mm)

表面加工 (IH・ガス)

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 (IH・ガス)

ポット：18cm / (満水容量 2.2L)
20cm / (満水容量 3.0L)
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
22cm 深型フライパン
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》

材料の種類：フェノール樹脂(耐熱温度150℃)、
シリコンゴム(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
木目ハンドル/フェノール樹脂(耐熱温度150℃)
ナイロン(耐熱温度150℃)
黒ハンドル/ナイロン(耐熱温度150℃)
フェノール樹脂(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4-1-1
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、型番をご確認の上、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。