

ずっと使いたくなる
evercook®

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。火力は「弱火」～「中火」で使用してください。

電磁調理器をご使用の場合は、弱火～中弱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合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。



100V/200V



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・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、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。
- 取っ手のぐらつき、ネジのゆるみ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。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、温度が上がり過ぎて底面が変形したり、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。
- 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たり、変色す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現しております。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。
- ガス火で使用すると外面の塗装が変色する場合があります。

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(出力)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るように火力を調節してください。



- **ガス火を使用して焦げつく場合は、中弱火以下に設定してください。**
※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

- フチまで水などを満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。
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
取っ手にあたらぬよう、取っ手の向きにご注意ください。
炎が取っ手にあつた状態で使用になりますと、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。
- 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(出力)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注意してください。
- 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。
- 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。



品質表示

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 2.5mm(貼り底含む))
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

⚠ 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

- 電磁調理器を使用の場合は、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」～「中弱火」にして使用してください。温度が上がり過ぎた状態で使用すると、貼り底面の変色や変形、焼け焦げや塗膜はがれの原因になります。貼り底面が変形すると、過熱防止センサーが正しく作動しなくなり、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。
- 電磁調理器は電源を入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。
- 電磁調理器には、高出力なものがあり、中弱火(中出力)以下で使用しているつもりでも、過熱・空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。
- 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。
- 電磁調理器をご使用の場合は、弱火～中弱火で使用してください。
- 電磁調理器とフライパンの底との間に汚れ・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。

⚠️ 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き場合は、「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。

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」～「中弱火」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かますので、**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。
- 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。
- 温度が高く上がり過ぎた状態で使用されると、焦げつき、変色、キズつきが発生しやすくなり、ふっ素コーティングが早く劣化する原因になります。



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、出にくくなるおそれがあり、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、ネジなどが腐食して破損につながるおそれがあります。
- 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、食器用洗浄機洗剤など)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。

お手入れについて

- 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。
- 損傷の原因となるおそれがありますので、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、取っ手を水の中に浸けないようにしてください。内部に水が残っていると、ネジなどが腐食し破損につながるおそれがあります。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。
- フライパン外面の焼き付け塗装が電磁調理器（IHクッキングヒーター）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落としてください。

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。

【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。