

# evercook

## 今どき中華パン / 今どき和食パン 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、この説明書をよくお読みのうえ、大切に保存してください。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合わせてご確認ください。

### 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など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。また、一般家庭用の200V熱源に使用できますが、レストラン等の業務用熱源で高出力タイプのものでご使用になると、底面が変形する可能性がありますので、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、確認をしてください。
- 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。



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、正しくご使用ください。

# 製品について

- 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。
- 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。

## 本体の取扱上の注意

⚠ **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、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。



● **調理物によっては再加熱（温め直し）の際に内容物が急にふきだしたりする突沸現象や場合によってはポットが転倒して、ヤケドや物品を破損する恐れがあります。**

調理物を再加熱(温め直し)する際は下記の事項を必ずお守りください。

・強火で一気に加熱しないでください。

● **火力は「中火」以下でご使用ください。**

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。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。



● **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。**

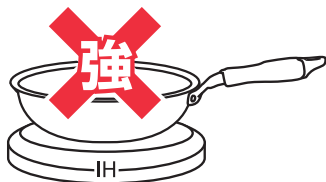
● **フチまで水等を満たした状態で使用しないでください。**

## ⚠️ 注意 電磁調理器でのご使用について

●電磁調理器でのご使用の際は取扱説明書に従って正しくご使用ください。

●**2kWを超える電磁調理器を使用の場合は必ず火力(出力)を「中」以下にしてご使用ください。**

3kWは湯沸し専用となっており、火力(出力)が強すぎるため、底面の変色や変形、焼け焦げや塗料のはがれの原因になりますので、ご使用にならないでください。底面が変形すると温度コントロールが正常に働かなくなることがあり、火災の恐れもあり危険です。



●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秒程度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「中」以下でご使用ください。

●ガス火使用時の火力・電磁調理器使用時の出力が強いと本体底面がそり上がったり、本体内面ふっ素樹脂がはがれる恐れがありますので、ご注意ください。

## 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。位置をずらしたり、置き直すと止まることがあります。

## 本体の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。



●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ご使用にならないでください。

- 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。



- フ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。

- 電磁調理器とフライパンの底との間に汚れ防止シートを敷かないでください。火災の原因になることがあります。

## 本体を長くお使いいただくために

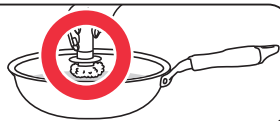
- 調理の内容および調理器具の大きさにより、火力の調整をしてください。  
ふっ素樹脂塗膜を長持ちさせるためにも「**中火**」以下の火力でご使用ください。

- ふっ素樹脂塗膜にキズがつきますので、**金属ペラは使用しないでください**。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。



# ガラスふたの取扱上の注意

- 本来の用途以外での使用はおやめください。使用中、及び使用直後は熱くなり火傷の危険があります。お子様の手に触れないようにしてください。
- 他のフライパンや鍋に使用しないでください。
- ガスの炎の近くに置かないでください。部分的に加熱し破損の原因になります。
- 落としたり、ぶつける等の衝撃を与えないでください。破損や変形の原因になります。
- 本製品をフライパン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変形の原因になります。
- 炎がフライパン底面からはみ出さないよう火力の調整をしてください。
- ガラス部分が熱くなっているときは濡れたふきんで触れたり、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。
- 傷等が原因で不意に破裂音と共に破損することがあります。
- 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。
- 破損の原因になりますので、電子レンジ、オーブンでは使用しないでください。
- お子様の手の届かない場所に保存してください。
- 本体にガラスふたを逆さにして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乗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樹脂塗膜を傷つけるおそれがあります。
- シリコーン部だけを持って持ち運ばないでください。  
シリコーン部からガラス部が外れて落ちるおそれがあります。



## ご注意

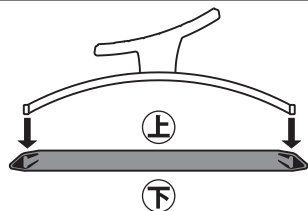
急激に蒸気が噴き上がる麺類や牛乳素材の調理の際は吹きこぼれる場合があります。十分にご注意ください。

## 本体のお手入れについて

- ご使用後、水またはお湯で洗い流してください。  
油汚れなど、とくに落ちにくい汚れの場合は、もう一度フライパンを熱してから油を湿らせたキッチンペーパーなどで汚れた箇所を拭いてください。油汚れなどの汚れは取れます。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、こ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、食器用洗淨器洗剤など）、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管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、食器用洗淨器は使用しないでください。

## ガラスふたのお手入れについて

- 金属部分に汚れ等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等を洗い落とし、水気をよく拭き取ってください。
- スチールたわし・磨き粉等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、食器用洗淨機には使用しないでください。変色等の原因になります。
- 洗淨後は十分に乾燥させてから保存してください。
- ガラスふたのシリコーン部はガラス部から外して洗うことができます。  
再度取り付ける際は上下の形状に注意してしっかりと  
はまったことを確認してください。  
取り外し・取り付けの際はシリコーン部にキズが  
つかないように、ご注意ください。



# 品質表示

## ■ 本 体

- 材料の種類 本 体：アルミニウム合金  
貼り底：ステンレス鋼（底の厚さ 3.0mm(貼り底含む)）  
取っ手：フェノール樹脂
- 表面加工 内 面：ふっ素樹脂塗膜加工  
外 面：焼き付け塗装

## ■ 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：シリコーン  
ガラス  
つまみ：フェノール樹脂

- 
- 寸法 / 満水容量 EFPIJ18 : 18cm / 1.7L  
EFPIC22 : 22cm / 2.4L

MADE IN CHINA