

IH  
対応

# 両面焼きフライパン

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を合わせてご確認ください。

## 警告！

### ●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、フッ素樹脂塗膜の損傷、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秒ほどにしてください。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。

### ●蓋を開けて調理する時は、必ず上部蓋の取っ手を手に持って調理してください。

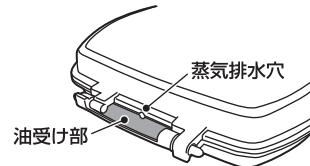
### ●両面焼きで調理する場合は、油受けに流れた水分や油を乾いたふきんなどで拭き取ってから返してください。

### ●調理中油受け部の蒸気排水穴から蒸気が出ますが、蒸気が見えない場合もあります。手を近づけないでください。

### ●水分の多い料理では、調理中取っ手が熱くなる場合があります。取っ手を持つ際はミトンやタオルをご使用ください。

### ●上下のフライパンの結合部や外側の塗装はご使用によりはがれできますが、ご使用上問題はありません。

### ●水気の多いものや油分の多いものを調理する場合は、開閉する際に油受け部が上向きの状態になるようにしてください。



## ご使用になる前に

### ●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。

### ●はじめてご使用になる前にはスポンジに食器用洗剤をつけて内側を良く洗い、お湯で十分すすいでください。

### ●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。

### ●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。

## ご使用上の注意

### ●火力は「中火」以下でご使用ください。鍋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ると、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。

### ●フッ素樹脂塗膜の表面で調理の材料をきざんだりしないでください。

### ●長時間(一夜夜)鍋の中に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、フッ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、万一人体に入ってしま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。フッ素樹脂塗膜の劣化の原因になります。

### ●内面のフッ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。

### ●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。

フッ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。

### ●フッ素樹脂塗膜にキズがつきますので、金属べらは使用しないでください。木や竹、プラスティ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。

### ●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、オープ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、食器乾燥機、食器洗い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。

### ●天ぷらなどの揚げ物料理にはご使用にならないでください。油温200°C以上になると、火災の恐れがあり、危険です。

## ご使用上の注意

- ゴトクと接する底部分は擦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。
- 冷凍食品を調理する際は、必ず解凍してから調理してください。水分が多く出て本来の味を損なうことがあります。
- 蓋を上げた状態の時には蓋が倒れます。持ち上げた蓋の取っ手を手で持ちながら、あるいは蓋を外した状態で調理をしてください。
- 両面焼きフライパンをひっくり返すと水気(汁)が出ることがありますのでご注意ください。

## [電磁調理器]ご使用上の注意

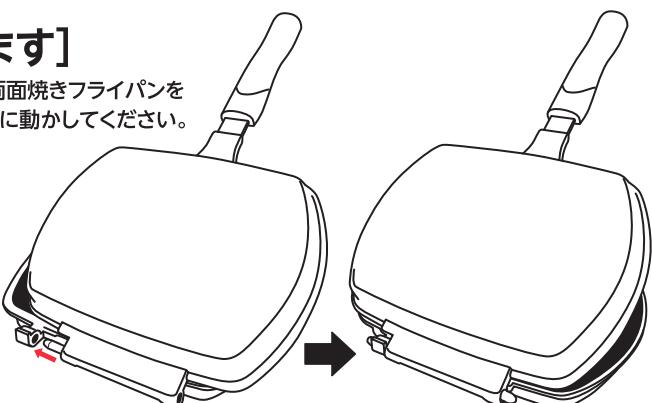
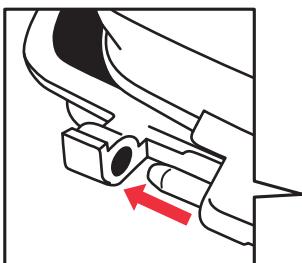
- 電磁調理器をご使用の際は、取扱説明書に従って正しくご使用ください。
- 2kWを超える電磁調理器を使用の場合は必ず火力(出力)を「中」以下にしてご使用ください。  
3kWは湯沸し専用となっており、火力(出力)が強すぎるため、底面の変色や変形、焼け焦げや塗料のはがれの原因になりますので、ご使用にならないでください。底面が変形すると温度コントロールが正常に働かなくなることがあります、火災の恐れもあり危険です。
- 電磁調理器は電源を入れると急激に加熱するため、少量の油での場合30秒程度で発火点に達します。少量の油で調理をする場合は、油温が上昇しすぎないよう、火力(出力)を「中」以下でご使用ください。

## ご使用後のお手入れ

- 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いたスポンジでよく洗い、流水でよく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、食器洗い機用洗剤など)、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。
- 取っ手金属部分は特に腐食しやすいので、乾いた布などで十分に水分をふき取ってください。

## [簡単に脱着できます]

上下のフライパンを脱着する際は両面焼きフライパンを平らな面に置き、矢印の方向に水平に動かしてください。



※上下のフライパンの結合部や外面の塗装はご使用によりはがれていますが、ご使用上問題はありません。

### 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  
表面加工：焼付け塗装  
内面加工：フッ素樹脂塗膜加工  
取っ手：フェノール樹脂  
外径寸法(約)：

DFRPS20R	(約)幅22×37(取っ手含む) × 高さ5cm
DFRPS27R	(約)幅28.5×43.5(取っ手含む) × 高さ6.5cm
DFRPS24R	(約)幅26×47.5(取っ手含む) × 高さ5.5cm

このたびは、当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、当社お客様相談室までご連絡ください。

 株式会社 ドウシシャ

お客様相談室

〒556-0023 大阪市浪速区稻荷1-6

**0120-104-481**

【受付時間 9:00～17:00 祝日以外の月～金】

※商品名、品番をご確認の上、お電話を頂きますようお願い致します。  
※お電話を頂いた際にお話し頂く情報は、お客様へのアフターサービスにおいて利用させて頂きますので、ご了承ください。

[www.doshisha.co.jp](http://www.doshisha.co.jp)

MADE IN CHINA

D150109