

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。



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ガタツキ、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。
- 取っ手のガタツキ、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。
- 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。
- 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。

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。

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。
- ※ 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。
- 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。



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。
- 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。
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。
- 取っ手は使用により劣化します。変色やふくれ、焼けこげ、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、焼けこげ、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、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

13x18cm玉子焼
20cmフライパン
26cmフライパン
28cmフライパン
24cm深型フライパン
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。
- 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、焼けこ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れたと急激に加熱するため、少量の油の場合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。
- 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を入れた際に火力(出力)が「中弱火」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」以下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。
- 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。
- 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。



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。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。
- 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、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。

長くご愛用いただくために

長くご愛用いただくために、この説明書をよくお読みいただき、正しくお取り扱いいただきますようお願いいたします。

予熱時間には十分にご注意ください。

本製品は従来の調理器具と違い熱効率も良く、一般的な調理の場合、点火してすぐに調理物を投入する程度の時間で十分な加熱調理状態を保てます。

「油をひいて薄く煙が出てから食材を入れる鉄フライパンの様な使用法」は、ふっ素加工製品では内面のふっ素コーティングを傷めたり焦げつきの原因となります。

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、加熱しすぎで内面のふっ素コーティングが傷みます。

火力は弱火～中火以下で使用してください。

アルミニウム合金は、ステンレスや鉄などの金属にくらべて、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、加熱しすぎで内面の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

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。

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。



電磁調理器をご使用の場合は、汚れ・キズ防止シートなどを
電磁調理器のトッププレートに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。

使用後、熱い状態のまま水をつけないでください。

急激な温度変化で内面のふっ素コーティングが傷んだり
底面が変形してしまいます。



天ぷらなどの揚げ物料理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。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。



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、はがれやこびりつき、焦げつきの原因となります。シリコンベラ、木や竹、プラスチック製ヘラのご使用をおすすめします。



料理を入れたまま長時間放置しないでください。

長時間食品を放置すると、食品に含まれる塩分で内面のふっ素コーティングが傷んでしまいます。

使用後はお湯と洗剤できれいに洗ってください。

汚れが残っている状態での使用は変色したり、こびりついてしまいます。鉄フライパンの様に油分を残しての保存はふっ素加工調理器具の場合は逆に内面のふっ素コーティングを傷めることになります。

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、温度が上がリすぎると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。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柔らかくします。
- 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。

ご使用方法について

油を引かずに使用したり、空だき、中火よりも強い火力、予熱時間30秒以上でご使用された場合は、内面の温度が高くなり過ぎることで、変色、焦げつき、こびりつき、キズつきが発生しやすくなります。



火力は弱火～中火以下で
使用してください。

弱火…中火の炎の1/2の火力

中火…炎の先がフライパンの底に

ふれるかふれないか程度の火力



火力(出力)は「中弱火」以下にして
使用してください。

電磁調理器の取扱説明書を
必ずお読みください。

※イラストはイメージです。