



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。
 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。

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



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。
- 取っ手のゆるみやガタツキ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。
- 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、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。



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。

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。
- 調味料や煮汁が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。

取扱上の注意

⚠ **注意** 安全のために必ず守ってください。

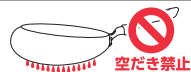
- フチまで水などを満たした状態で使用しないでください。吹きこぼれ、ヤケドの原因やガスの火が消えることがあります。



- **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。



- 高出力のガスコンロをご使用の場合は、温度が上がり過ぎる場合がありますので弱火～中弱火でご使用ください。

- 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。

- 火力は「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。炎が取っ手にあつ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やっと届く程度です。

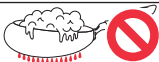



- 長時間（一昼夜以上または一日以上）フライパンの中に料理を入れたまま放置しないでください。調理後はできるだけ早く他の容器に移してください。なお、ふっ素コーティングは食品衛生法に適合したものを使用していますので、万一口にされても、吸収されず排泄されますので人体に害はありません。


取扱上の注意

- 本体の取っ手は構造上、内部に水がたまる場合があります。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、水気をよくふき取ってから使用してください。
- 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、温度が上がりすぎないように火加減には十分注意してください。**
- 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」～「中弱火」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。**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、**安定した状態で使用してください。**
- 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。**

使用上ご注意いただきたいこと

- 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は使用しないでください。
- 天ぷら料理など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。**
- 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。
- 調理物の量によってはあおりづらくなる場合がございます。


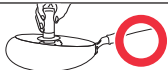
※重要 ⚠ 注意 電磁調理器 (IH クッキングヒーター) でのご使用について

- 火力は一定ではありません。2kw以上の電磁調理器をご使用の場合は、温度が上がり過ぎる恐れがありますので、**弱火～中弱火**の火力設定でご使用ください。
- 電磁調理器でご使用の際は、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」～「中火」にして使用してください。3kWは湯沸し専用となっており、火力(出力)が強すぎるため、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常に動かなくなることがあり、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、温度が上がり過ぎることで、貼り底面の変色、変形、焼け焦げ、ふっ素コーティングのはがれの原因になりますのでご注意ください。
- 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」～「中火」で使用してください。
- 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。

※重要 ⚠️ 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、焦げつきやすくなったり、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。
- 電磁調理器と本体の底との間に汚れ・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くなくなります。
- 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」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」～「中火」または「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も「弱火」～「中火」または「中弱火」以下の火力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。

長くお使いいただくために

- 温度が上がり過ぎた状態で使用されるとこびりつき、傷つき、変色が発生しやすくなります。また、ふっ素コーティングが早く劣化してしまいます。温度を上げ過ぎない使い方が長持ちのポイントになります。
- 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。ふっ素コーティングを長持ちさせるためにも「弱火」～「中火」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。シリコンペラ、木や竹、プラスチック製などのものを使用してください。
- 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。
- 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。
- 酸性またはアルカリ性のものの使用はさけてください。使用された場合は変色や腐食の原因になりますので放置せずすぐに洗ってください。

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。**
- お手入れの際、スチールたわし、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。
- 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存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。
- 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。本体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。
- 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、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塗料を落としてください。
- 取っ手のウラ側にな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。

品質表示

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：[Sサイズ深型フライパン] 2.7mm(貼り底含む)
 [Mサイズ深型フライパン] 2.4mm(貼り底含む)
 [Lサイズフライパン] 2.4mm(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

〈サイズ〉

Sサイズ 深型20cm(口径17cm)
Mサイズ 深型24cm(口径21cm)
Lサイズ 26cm(口径23cm)

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、型番をご確認の上、お電話をいただけ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。