

simfe.

心地よい暮らし道具を

窒化鉄フライパン 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、誠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。

— 窒化鉄フライパンについて —

この製品はふっ素樹脂などの表面加工フライパンに比べるとこびりつきやすいですが、使っていくうちに油がなじみ、使いやすくなっていきます。

— 窒化加工とは —

鉄の表面を窒素で硬くさせ、さびにくくする加工です。



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。

ご使用の前に

- はじめてご使用になる前に、製品の变形やゆがみや取っ手のガタつきや割れ、フックネジのゆるみ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、**油ならし**をおこなっ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变形する場合がございますので、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。
- 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。
- 製品ごとに色むらがある場合がございますが、性能には特に問題ありません。
- 取っ手にゆるみやガタつきがある場合は、フックネジの輪の部分にドライバーなどの丈夫な棒状のものを差し込んで、時計回りに締めこむとガタつきがなくなります。

製品について

- ゴトクと接する部分や外面は、使用されるとキズつく場合がありますが、品質上問題なくお使いいただけます。
 - 調理物をフライパンに入れたままにしないでください。焦げつきやサビの原因となりますので、調理物は他の容器に移して保存してください。
- 一窒化加工の表面状態について
- 全体にうすいグレーの色合いをしているのは、窒素加工によるものです。部分的に筋模様がついていたり、白っぽいところがありますが、製品の品質、耐久性、安全性には影響ありません。
 - 窒化加工後に、黒っぽい微粒子が付着している場合があります。鉄分ですので、問題ありません。
 - フライパンを洗浄後に水気を拭き取るとき、キッチンペーパーやふきんに鉄分がつき黒くなる場合があります。白いふきんなど色移りが気になるものでは拭かないでください。

取扱上の注意 ⚠️ 注意 安全のために必ず守ってください

- 隣接するコンロの炎が取っ手にあたらないように、取っ手の向きにご注意ください。
- 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火が消えることがあります。
- 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。
- 熱した本体に冷水をかけるなどの急激な温度変化を与えないでください。本体が变形する原因になります。



取扱上の注意 ⚠️ 注意 安全のために必ず守ってください

- 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が中火です。
- 予熱以外では絶対に空だきをしないでください。予熱をする場合は火力を「弱火」～「中火」で加熱を開始してください。
- 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。

⚠️ 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。



2kW以上の電磁調理器でのご使用の際は、火力(出力)を「弱火」～「中火」で加熱を開始してください。また、絶対に空だきしないでください。フライパンが異常加熱され、変形するおそれや電磁調理器が破損するおそれがあります。

- 効率よく加熱していただくため、底面に付着している水滴はきれいに拭き取ってください。
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。
- 電磁調理器は、調理後にしばらくの間トッププレートが熱くなります。調理後は、トッププレートの上で空のフライパンなどを放置しないでください。
- 本体の歪みや変形によって、電磁調理器に反応しなくなる場合があります。
- 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。

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。
- 水の中に浸けたり、水を入れた状態で長時間放置しないでください。サビの原因になります。



使用上ご注意いただきたいこと

- フライパン本体と取っ手の接合部分に若干の隙間がございますが、通常のご使用には問題ございません。
- 取っ手は使用により劣化します。変色やふくれ、焼けこげ、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、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。
- 金属ヘラは角がとがっていないものを使用してください。



ご使用方法について

●はじめてお使いになる前に、**〈油ならし〉を必ずおこなってください。**

〈油ならし方法〉をしっかり守ることで、長くお使いいただけます。

一 〈油ならし〉をする理由一

フライパンに油が馴染むと、焦げつきにくくサビにくくなります。これは、フライパン表面に小さな穴が沢山あいていて、この穴に油が入り込むことでフライパンの表面にうすい油の膜がつくれます。中火以下でじっくりと油を熱し、全体を均等に加熱させることが目的です。

〈油ならし方法〉

- ①2～3分加熱し、一旦火をとめます。
※中火以下で底面から炎が大きくならないように注意してください。
※2kW以上の電磁調理器の場合は、火力(出力)を「弱火」～「中火」で加熱してください。
- ②手でふれられる温度まで冷まします。



加熱後は水で急冷しないでください。
変形するおそれがあります。

- ③100～200ml程度の油をまわし入れ、弱火で5分程加熱します。全体にまんべんなく油が馴染んだら、火をとめて余分な油をオイルポットに戻します。
- ④キッチンペーパーで内側をまんべんなく油が馴染むように拭いてください。
キッチンペーパーが黒くなる場合がありますが、鉄分ですので安心して使用してください。
※しばらく使わないときは、フライパンの外側も同様に軽く拭いて油を馴染ませてください。

●2回目以降に使用される場合、調理前に**〈油返し〉をおこなってください。**

鉄フライパンは、使い込んでいくうちに自然に油がなじみ、本体全体が真っ黒になっていきます。ただし、油が馴染んで食材がこびりつかなくなるまでは〈油返し〉をおこなってください。

ご使用方法について

一〈油返し〉をする理由一

使い始めは、油がフライパンに馴染んでいないため、食材がフライパンにこびりつきます。こびりつきを防ぐために油返しをおこなってください。その後、調理に必要な量の油を入れて調理開始すると、こびりつきが少なくなります。

〈油返しの方法〉

- ①フライパンを火にかけて、2～3分程度、十分に温めます。
※中火以下で底面から炎が大きくなるように注意してください。
※2kW以上の電磁調理器の場合は、火力(出力)を「弱火」～「中火」で加熱してください。
- ②100～200ml程度の油を入れて、フライパンの内側全体に油をなじませます。
- ③油が熱くなり、かすかに油煙が出てきたら、火をとめて油をオイルポットに戻します。
- ④これで〈油返し〉は終了です。



禁止

加熱後は水で急冷しないでください。
変形するおそれがあります。

焦げついてしまったら・・・

焦げついてしまったら、お湯を入れてしばらく煮立たせ、焦げつきをふやかしてからタワシや竹のササラで取り除きます。洗浄後、水気を取ってよく乾燥させてください。

- フライパン本体以外にタワシを使用しないでください。塗装が剥がれたり、キズがつくおそれがあります。

お手入れについて

- 使用後はフライパンが温かいうちに、タワシや竹のササラを使ってお湯で洗ってください。洗浄後は水気を取ってよく乾燥させてから、キッチンペーパーなどで内側・外側に油をうすく塗ってください。
- 漬け置き洗いはサビたり、取っ手が変質する原因となりますので絶対にしないでください。
- 汚れたままや濡れたままの保存はサビの原因となりますので絶対にしないでください。
- サビや焦げつき、汚れなどが発生した場合はクレンザーでこすり落としてください。その後、**〈油ならし〉**を再度おこなってください。
- 高所への保存はなるべくお避けください。落下による事故のおそれがあります。
- 油汚れがフライパンについた場合は、スポンジに食器用中性洗剤を付けて洗ってください。スポンジでも取れない場合は、クレンザーを使用していただくか、タワシで表面の汚れをこそぎ落としてください。ただし、油膜が取れてしまうので、水気を取ってよく乾燥させてから、フライパンの内側・外側にキッチンペーパーなどで油をうすく塗ってください。調理前には**〈油ならし〉**を再度おこなってください。
- 塩分や酸などを含んだ汚れが付いたまま放置したり、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。
- 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。

品質表示

表面加工

窒化加工

材料の種類

本体：鉄

取っ手：天然木

リベット：アルミニウム合金

フックネジ：ステンレス鋼

寸法：満水容量

18cm：1.8L

24cm：2.6L

26cm：2.0L

寸法：重量

18cm：約675g

24cm：約798g

26cm：約866g

寸法：底の厚さ

18cm：1.2mm

24cm：1.2mm

26cm：1.5mm

※18cmフライパンのフタは専用品のみご使用可能です。

購入希望のお客様は以下のお客様サポートまたはお客様相談室へご連絡ください。

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。

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。