

sutto

スット 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「中火」以下でご使用ください。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
 ご確認ください。

オール熱源対応



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、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。
- 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、ご確認ください。



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、正しくご使用ください。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
ご使用ください。**

**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、フライパン劣化の原因になります。**

製品について

- ゴトクと接する底部分はこす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。

● **絶対に空だきをしないでください。**

フライパンが変形、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、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。



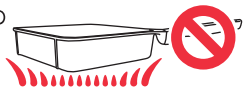
● **高いところから落とすなどの、急激な衝撃を与えないでください。**

● **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。**

● **火力は「弱火」～「中火」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フライパンが脱落し、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の状態です。**

● **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。**

● **つ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。**

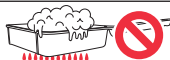
取扱上の注意

- フライパンの取っ手は構造上、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、温度が上がりすぎないよう火加減には十分注意してください。**
- 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。
- 油をひき、中火でご使用されていてもこげつく場合は、加熱温度が高くなりすぎているので、火力を下げてください。
- キズつき、こげつきはご使用の火力が強すぎるサインです。火力は「弱火」～「中火」にしてご使用ください。**
- 立たせて収納する場合、シンクなどの底面が濡れていると製品が滑り、転倒の原因になりますので十分ご注意ください。
- 立たせて収納する場合は、平らな場所に収納してください。転倒の恐れがあり、周辺の電磁調理器などの破損の原因になります。
- 直立状態の製品にほかのものを立てかけないでください。転倒の原因になります。
- 製品が熱い状態で立たせたり、床面に置いたりしないでください。壁面や床面の変色・変形の原因になります。
- 外面の塗装がはがれる場合がありますので、立たせた状態で引きずったりこすったりしないでください。**

使用上ご注意ください

- 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フライパン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。

- 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。



- 変形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ご使用にならないでください。

- 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。



- クッキングシートは使用しないでください。異常過熱によりふっ素樹脂塗膜の劣化につながります。

- 必ず製品が冷めていることを確認してから収納してください。

※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ご使用ください。

●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、底面の变色や変形、焼けこげや塗膜のはがれの原因になりますので、ご使用にならないでください。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、火災の恐れもあり危険です。



●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)でご使用されると、底面の变色、変形、焼けこげ、塗膜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」でご使用ください。

●電磁調理器(IHクッキングヒーター)には、高出力なものがあり、中火(中出力)以下でのご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、フライパン底面がそり上がったり、フライパン内面のふっ素樹脂塗膜のはがれたり、フライパン外面の塗装が電磁調理器のトッププレートに付着する恐れがありますので、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。

●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」にしてご使用ください。

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

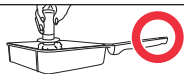
●調理の内容および調理器具の大きさにより、火力の調整をしてください。ふっ素樹脂塗膜を長持ちさせるためにも「弱火」～「中火」以下の火力でご使用ください。

●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。**シリコンペラや木や竹、プラスチック製などのものを使用してください。



●熱したフライパン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。フライパン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。



●酸性またはアルカリ性のものの使用はなるべくさけてください。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。
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、こげつきの原因となります。
- お手入れの際、スチールたわし、アルカリ性洗剤（漂白剤、食器用洗浄機洗剤など）、
クレンザー・磨き粉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。
- 縦に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。フライパンの内面ふっ素樹脂塗膜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樹脂塗膜がキズつく場合があります。
- フライパン外面の塗装が電磁調理器（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、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。

シリコンリングつきガラスふたについて

- 金属部分に汚れなど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などを洗い落とし、水気をよくふき取ってください。
- お手入れの際、スチールたわし、アルカリ性洗剤（漂白剤、食器用洗浄機洗剤など）、クレンザー・磨き粉はご使用にならないでください。
- つけ置き洗いや食器用乾燥機、食器用洗浄機には使用しないでください。
- 洗浄後は十分に乾燥させてから保存してください。
- ガスの炎の近くに置かないでください。部分的に加熱すると破損の原因になります。
- 取っ手がゆるんでいないか必ずご確認ください。ふたが脱落してケガやヤケドの原因になります。使用上についての詳細は、別紙「シリコンリングつきガラスふたの使用について」をご確認ください。
- ガラスふたを使用して調理する際は蒸気口マークの向きにご注意ください。蒸気が出る際に周りを汚したり、ヤケドやケガの原因になります。
- シリコンリングに色移りすることがありますが、品質上使用には問題ありません。
- ガラスふたをずらして使用しないでください。部分的に加熱すると破損の原因になります。

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：[16cm] 3.3mm(貼り底含む)
[18cm/20cm] 3.5mm(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

〈寸法/満水容量〉

16cmフライパン/1.8ℓ
18cmフライパン/1.8ℓ
20cmフライパン/2.2ℓ

〈シリコンリングつきガラスふた〉

品名：強化ガラス製器具 材料の種類：本体/ガラス・シリコンゴム・ステンレス鋼
強化の種類：全面物理強化 取っ手/フェノール樹脂

お客様サポート

<https://www.do-cooking.com/support/>



商品情報に関するお問い合わせ

よくあるご質問

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
おいて利用させていただきますので、ご了承ください。

【修理品の送付先】

〒556-0023
大阪市浪速区稲荷1-6

株式会社ドウシシャ
サービスセンター

MADE IN CHINA

D201214