

# DOSHISHA

# sutto

## 選べるsuttoシリーズ 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」以下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。

IH対応	ガス	ハロゲン	エンクロ	ラジエント	シーズ	※1 (電気) オープン	電子レンジ	※2 食器用 乾燥機	※3 食器用 洗浄機
------	----	------	------	-------	-----	--------------------	-------	------------------	------------------

※1 ※2 ※3 フライパンのみ可能

## ご使用の前に

- はじめてご使用になる前に、本体の変形やゆがみ、専用ハンドルにぐらつき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。
- 本製品は一般家庭でご使用いただくためのものです。業務用として使用しないでください。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、温度が上がり過ぎることで貼り底面が変形したり、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、「弱火」～「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つき、洗っても取れなくなる場合があります。
- 専用ハンドルの着脱により、外面塗装や内面ふっ素コーティングにキズがつくことがあります。フライパンの機能には影響ありません。

## 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、専用ハンドル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、炎が貼り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専用ハンドルにあたらぬよう、専用ハンドルの向きにご注意ください。炎が専用ハンドルにあたった状態でご使用になりますと、専用ハンドルが過熱されヤケドの原因になります。また、専用ハンドル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。



### ●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。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。

### ●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。

### ●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。  
火力を「弱火」～「中火」にして使用してください。

●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。

●乳幼児の手の届かない場所に保存してください。

## ⚠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、温度が上がりが過ぎることで貼り底面の変色や変形、焼け焦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、貼り底面の変色、変形、焼け焦げの原因になりますのでご注意ください。「中火」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「中弱火」以下に調整してください。

●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(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、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」～「中火」にして使用してください。

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。

## 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、専用ハンドル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。

●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。



●専用ハンドル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。



- オーブンを使用の際は、本体のみ使用してください。専用ハンドルや立つ兼用カバーは使用できません。

- オーブンを使用した調理の場合、設定温度は220℃以下で使用してください。多量の油や、油のみのオーブンの加熱はしないでください。

- 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。

- ガス火の場合、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で使用し、炎が専用ハンドルにあたらないようにしてください。



- ガス火の場合、フライパンをゴトク中心から奥側にずらして置いて使用しないでください。専用ハンドルが炎に近づき破損するなど、故障の原因になるおそれがあります。



## 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。

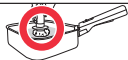
- ふっ素コーティングにキズがつきますので、**金属ペラは使用しないでください。**シリコンゴム、木や竹、プラスチック製などのものを使用してください。



- 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。

- 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。



## お手入れについて

- ご使用后、水またはお湯で洗い流してください。  
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、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、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・磨き粉は使用しないでください。
- 酸性またはアルカリ性のものは使用しないでください。使用した場合は、腐食を避けるために調理後は早めに洗って乾燥させてください。
- お手入れが不十分ですと、腐食や損傷の原因になります。
- 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。
- 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。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。
- 本体外面の焼きつ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、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。



# 選べる sutto 専用ハンドルの使用方法

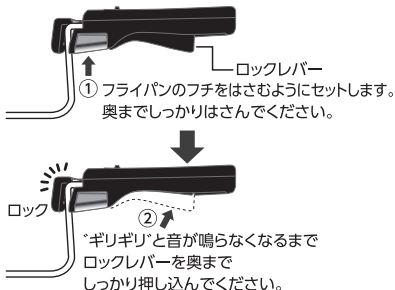
※ご使用前に必ず専用ハンドルだけで作動確認を行ってください。

※必ず水平で安定の良いところで使用してください。

※調理中や専用ハンドルを持ってフライパンを持ち運びする場合フライパンのフチにしっかり止まっているか確認してください。

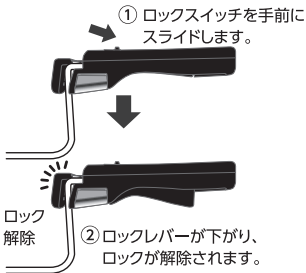
## ●ロックのしかた

ロックスイッチ



## ●ロックの解除のしかた

ロックスイッチ



## 専用ハンドルの使用方法

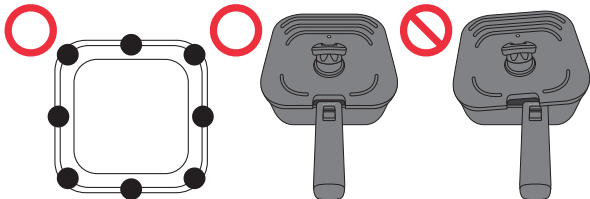
### 選べる sutto シリーズ取り付け時の注意

着脱仕様の専用ハンドルです。炒め料理などをする場合、フライパンを煽ったり、揺らしたりすると専用ハンドルが外れる可能性がありますので、**しっかりロックされているかご確認の上、使用してください。**



専用ハンドルは下図の黒丸の位置に取り付けできます。

立つ兼用カバーを使用する場合、専用ハンドルが立つ兼用カバーの切りかけ部にきちんと収まるよう取り付けてください。専用ハンドルの取り付け位置によっては、立つ兼用カバーがきちんと閉まらない場合がございます。



## ⚠ 注意 専用ハンドルの取扱上の注意

- 専用ハンドルが破損する原因になりますのでフライパンはゴトクを中心に置き、炎が専用ハンドルにあたらないように使用してください。
- 専用ハンドルに炎があたり、先端部分がひび割れ、凸凹、変形している場合や、金属が茶色や青色に変色している場合は、故障の可能性が考えられますので、直ちに使用を中止してお客様相談室へ連絡してください。
- フライパンには本製品の選べるsuttoシリーズの専用ハンドルを使用してください。それ以外では使用しないでください。
- 専用ハンドルは必ずお使いください。また他のフライパンなどには使用しないでください。
- 専用ハンドルを取りつける際、指をはさまないようにご注意ください。
- フライパンや専用ハンドルを高所より落下させたり衝撃を与えてしまい、変形が生じた場合は正常に使用できなくなる場合があります。この場合はご使用を控えてください。故障したままご使用になりますとヤケドなどの事故のおそれがあります。
- 加熱調理をする際、専用ハンドルが熱くなる場合があります。
- ガス火の場合、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で使用し、炎が専用ハンドルにあたらないようにしてください。
- 強火は避けてください。専用ハンドルを取りつけたままでの強火により専用ハンドルが損傷し正常に使用できなくなったりフライパンを保持できなくなると脱落し、ヤケドにつながるおそれがあります。また、専用ハンドルが焦げると強い刺激臭が出ます。
- 強火による専用ハンドルの損傷が著しい場合はご使用を控えてください。

## ⚠ 注意 専用ハンドルの取扱上の注意

- 専用ハンドルを取りつけた状態で持ち運びする場合は、ロックされたことを確認し、ロックレバーをしっかりと握ってください。脱落し、ヤケドやケガのおそれがあります。



- 長時間コンロの上で加熱調理する場合は専用ハンドルを外して使用してください。専用ハンドルが損傷して正常に使用できなくなるおそれがあります。この際の取り外し、取付時にはフライパンが熱い場合がありますので十分ご注意ください。

- ネジのゆるみを感じられる場合は、ドライバーで締め直してから使用してください。

- 専用ハンドルをつけ置き洗いをしないでください。サビが発生し正常に使用できなくなるおそれがあります。

- オープン、電子レンジでは使用しないでください。

- フライパンの中の料理が、長時間専用ハンドル先端のシリコンゴムに接触していると、色移りのおそれがありますのでご注意ください。

- 先端のシリコンゴム部分ははずさないでください。

## 専用ハンドルのお手入れ方法

- 専用ハンドルの丸洗いはしないでください。水が入り、動きが悪くなる場合があります。お手入れは水を含ませ、よく絞ったふきんなどで汚れをふき取ってください。

- 汚れが落ちにくい場合は、ふきんなどに薄めた食器用中性洗剤を含ませ、よく絞って汚れをふき取ります。次によく絞ったふきんなどで水拭きし、最後に乾いたふきんで水気をふき取ってください。

- 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。

# 立つ兼用カバーの使用について

## ●使用前の準備

- 初めてご使用になる際には、食器用中性洗剤をつけたやわらかいスポンジで洗い、水気をよくふき取ってください。
- ※立つ兼用カバーの取っ手に貼ってあるシールは、はがさず使用してください。

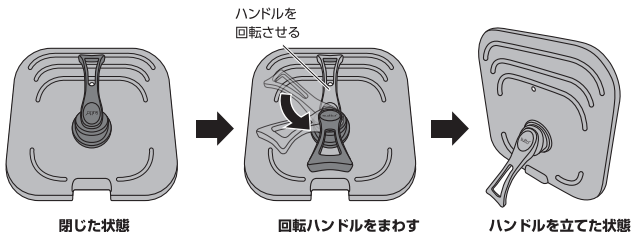
## ⚠使用上の注意

- 立つ兼用カバーは完全密閉できません。立つ兼用カバーとフライパン本体のすき間から蒸気が出る場合がありますのでご注意ください。
- 誤った扱いをされると蒸気で周りを汚したり、ヤケドやケガの原因になります。
- 立つ兼用カバー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や変形の原因になります。
- コンロの火力(出力)の強さによって、立つ兼用カバーとフライパンのすき間から蒸気が漏れる場合があります。漏れた蒸気が専用ハンドルにあたり熱くなりますので注意してください。
- 無水調理はできません。
- 本来の用途以外では使用しないでください。使用中、及び使用直後は熱くなりヤケドの危険があります。乳幼児の手にふれないようにしてください。
- 選べるsuttoシリーズ深型フライパンSにはご使用できません。
- 落としたり、ぶつけるなどの急激な衝撃を与えないでください。破損や変形の原因になります。
- 急激な温度変化を避けてください。
- 炎がフライパン貼り底面からはみ出さないよう火力の調整をしてください。

## 立つ兼用カバーの使用について

- 破損の原因になりますので、電子レンジ、オーブンで使用しないでください。
- 取っ手がゆるんでいないか必ず確認してください。ふたが脱落してケガやヤケドの原因になります。
- 使用直後のふた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。
- ネジのゆるみを感じられる場合は、ドライバーで締め直してから使用してください。

### ●回転ハンドル立つ兼用カバーの立て方



### ●お手入れについて

- 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）、フレンザー・磨き粉は使用しないでください。
- 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。

## 立つ兼用カバーの使用について

### ご注意

- 急激に蒸気が噴き上がる麺類や牛乳素材の調理の際は、吹きこぼれる場合がありますのでご注意ください。

### プラスチックふたの取扱上の注意

- 選べるsuttoシリーズの正しいサイズのフライパン・深型フライパンに使用してください。
- プラスチックふたをつけたまま、火にかけたり、火のそばに置かないでください。
- オープン、電子レンジで使用しないでください。
- 調理物やポットが熱いまま、ふたをしないでください。変形の原因になります。
- 完全な密閉ではありません。調理物を入れたまま、横向きにしないでください。
- カレーやミートソースなど調理物の種類によっては、着色するおそれがあります。
- 長時間（一昼夜以上または一日以上）冷蔵庫などで保存しないでください。
- 冷凍庫で使用しないでください。破損の原因になります。

# 選べるsuttoシリーズ専用ハンドルをお使いのお客様へお願い

選べるsuttoシリーズ専用ハンドルは下記のご注意を守って  
正しくお使いいただきますようお願い申し上げます。



必ず行う

炒めたり焼いたりなど、フライパンを振る調理以外の煮る、ゆでる、揚げ焼き調理では火にかけた後、必ずハンドルを外して調理してください。熱によって内部が破損し、思わぬ事故につながります。ロックが緩くなったり、閉まらない、開かない場合はご使用を中止してください。

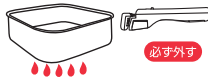


強火  
禁止

《炒める・焼く》



《煮る・ゆでる・揚げ焼き》



必ず外す

※ポットも同様です。



禁止

専用ハンドルは使用により劣化します。変色やふくれ、焼け焦げ、ひび割れなどが生じた場合には使用しないでください。

※脱落によるヤケドやケガのおそれがあります。



# 品質表示

## 《フライパン・深型フライパン》

### 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)

### 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

フライパン：Mサイズ 16.7cm(口径16cm)/1.5L  
                  Lサイズ 18.7cm(口径18cm)/2.0L  
                  LLサイズ 20.7cm(口径20cm)/2.6L  
深型フライパン：Sサイズ 14.7cm(口径14cm)/1.4L  
                      Mサイズ 16.7cm(口径16cm)/2.1L  
                      Lサイズ 18.7cm(口径18cm)/2.8L

## 《プラスチックふた》

原料樹脂：ポリエチレン  
耐熱温度：70℃  
耐冷温度：-20℃

## 《専用ハンドル》

材料の種類：フェノール樹脂(耐熱温度150℃)、  
シリコンゴム(耐熱温度150℃)、ステンレス鋼、  
ナイロン(耐熱温度150℃)

## 《立つ兼用カバー》

### 材料の種類

本体：アルミニウム合金  
取っ手：ナイロン  
(耐熱温度150℃)

## 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](http://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。