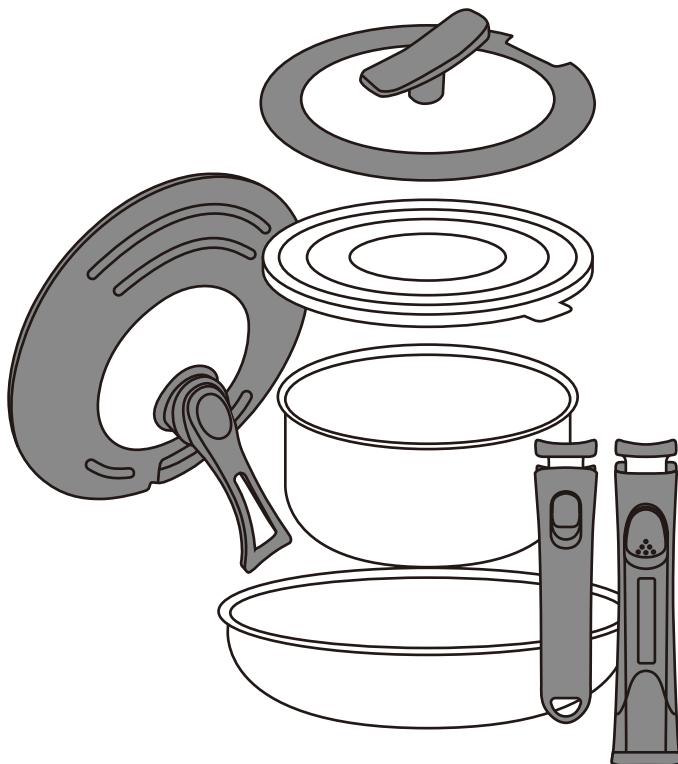


取扱説明書・保証書

選べるevercookシリーズ共通



このたびは、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。正しくご使用いただくために必ずこの取扱説明書をよくお読みください。なお、お読みになられたあともいつでも見られるように大切に保存してください。

本シリーズは、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。

本シリーズは、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。詳しくは、個装箱の表示マークを確認してください。

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。

もくじ

安全上のご注意・ご使用の前に	P1～P2
長くご愛用いただくために	P2～P3
取扱い上の注意	P4～P10
IH対応品をお使いのお客様へ	P11
ご使用方法	P12～P13
お手入れ上の注意	P13～P15
保証事例	P15～P16
品質表示・お客様サポート	P17
保証書	P18～裏表紙

※イラストは一例です。お買い上げ製品によってセット内容は異なります。

※ご使用の熱源によっては中火の設定でも温度が上がり過ぎる場合があります。

本文の内容をよくお読みになって正しく使用してください。

※本取扱説明書では、ふつ素樹脂塗膜加工、ふつ素樹脂コーティングを「ふつ素コーティング」と表現しています。

オール熱源対応をご購入のお客様



100V/200V



ガス火



ハロゲン



エンクロ



ラジエント



シーズ



(電気)



オープン



電子レンジ



※1 食器用乾燥機



※1 食器用洗浄機

※1 フライパン・ポットのみ可能

ガス火専用をご購入のお客様



100V/200V



ガス火



ハロゲン



エンクロ



ラジエント



シーズ



(電気)



オープン



電子レンジ



※1 食器用乾燥機



※1 食器用洗浄機

※1 フライパン・ポットのみ可能



PFOAを使用していません。
PFOA(パーカーフルオロオクタン酸、
又はペルフルオロオクタン酸)とは、
ふつ素化合物の一種であり、撥水、
汚れ防止等のため、身近な日用品の成分として
広く使用されているもので、近年では
人間の健康に被害を及ぼす恐れが
あるとされています。

安全上のご注意

- ご使用になる前に、この「安全上のご注意」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
- ここに示した注意事項は安全に関する重大な内容を記載していますので、必ず守ってください。
- お読みになったあとは、お使いになる方がいつでも見られるところに、必ず保存してください。

表示マークの意味と例

 警告	誤った取扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示します。
 注意	誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性および物的損害の発生が想定される内容を示します。 (物的損害とは、家屋・家財・家畜・ペットなどにかかる拡大損害を示します。)

図記号の意味と例

 禁止	④は、「してはいけないこと」を意味しています。具体的な禁止内容は、④の中や近くに絵や文章で示しています。
 必ず行う	①は「必ずすること」を意味しています。具体的な強制内容は、①の中や近くに絵や文章で示しています。

ご使用の前に

 必ず行う	製品の変形やゆがみがないことを確認してください。 また、専用ハンドルのぐらつきやひび割れがないことを確認してください。
 必ず行う	食器用中性洗剤でよく洗い、乾かしてから使用してください。
 禁止	ご家庭の調理用です。業務用としては使用できません。
 注意	
 必ず行う	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ります。強火や空だきは避け、温度が上がり過ぎないように火加減には十分注意してください。
フライパン・ポットの内面に凹凸状の模様がありますが、品質上問題なくお使いいただけます。	
 必ず行う	より長く使っていただくために2ページ「長くご愛用いただくために」を記載しています。 よくお読みのうえ、使用してください。
 必ず行う	乳幼児の手に届かない場所に保存してください。

▶▶つぎのページにつづく▶▶

ご使用の前に



必ず行う

お使いいただいているコンロ・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。



禁止

専用ハンドル、シリコーンリングつきガラスふた、回転ハンドル立つ兼用カバー、ポット用プラスチックふたなどフライパン・ポット以外のものは、食器用乾燥機、食器用洗浄機、オーブンには使用しないでください。
※破損の原因になります。

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おります。

長くご愛用いただくために



必ず行う

ふつ素コーティングにキズがつきますので、金属ヘラは使用せず、シリコーンベラや木製のヘラ、プラスチック製などのものを使用してください。



必ず行う

調理ごとに薄く油をひいて調理してください。こびりつきや焦げつきにくさが一層長持ちします。

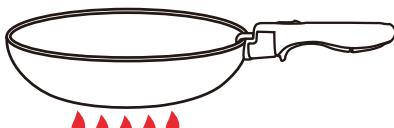


必ず行う

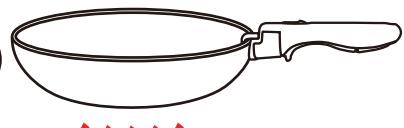
火力は弱火～中火以下で使用してください。

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、加熱しすぎて内面ふつ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



必ず行う

予熱時間は30秒以内で使用してください。本製品は従来の調理器具と異なり、熱効率が良いため、点火してすぐ調理物を投入する程度で問題ありません。



必ず行う

使用後は、本体がある程度冷めてから水またはお湯と食器用中性洗剤できれいに洗ってください。



必ず行う

変色やキズつき、焦げつきは火力が強く温度が上がり過ぎているサインです。

火力を「弱火」～「中火」にして使用してください。

▶▶つぎのページにつづく▶▶

長くご愛用いただくために



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。
また、水分、油分の無い状態での調理も空だき状態となります。

- 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き状態になり高温、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。



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、短時間で急激に温度が上昇すれば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が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、水分を拭き取り保存します。使用する際は、薄く油をひいて使用してください。

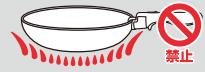
取扱い上の注意



13×19cm玉子焼き器、20cmフライパンは専用ハンドルミニのみご使用いただけます。他の専用ハンドルを使用するとゴトクの上で傾く恐れがあり大変危険ですので、使用しないでください。



ガス火の場合、炎の先がフライパン・ポットの底にふれるかふれない程度の火力で使用すると共にフライパンやポットをゴトクの中央に置き、炎が専用ハンドルにあたらないようにしてください。また、専用ハンドルが焼けて損傷した場合は、使用を中止してお客様相談室へ連絡してください。



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。



火力は「弱火」～「中火」で使用してください。また、ご使用の熱源によっては中火設定でも温度が上がり過ぎて、こびりつきや焦げつきがおこる場合がありますので、その場合は中弱火以下で使用してください。



※強火で加熱すると、ふっ素コーティングの損傷、専用ハンドルやシリコーンリングつきガラスふた、回転ハンドル立つ兼用カバーの破損の原因になります。



フライパン・ポットのふっ素コーティングの表面やシリコーンリングつきガラスふた、回転ハンドル立つ兼用カバーの上などで材料を刻んだりしないでください。

※ふっ素コーティングの損傷、ふたの破損の原因になります。



高いところから落とすなどの、強い衝撃を与えないでください。

※ヤケドやケガ、製品の破損の原因になります。

特に専用ハンドルは、脱落の恐れがありますので、強い衝撃を受けた場合は使用をお控えください。



オーブンはフライパン・ポットのみご使用いただけます。また、オーブンを使用した調理の場合、
設定温度を220°C以下で使用してください。多量の油を使う料理や、油のみをオーブンで使用しないでください。
※火災やヤケドの原因になります。



ストーブの上や、電子レンジで使用しないでください。

※ヤケドやケガの原因になります。



長時間（一昼夜以上）または（一日以上）フライパン・ポットの中に料理を入れたまま放置せず、調理後はできるだけ早く他の容器に移してください。

※ふっ素コーティングの劣化の原因になります。



炎がフライパン底面からはみ出さないよう火力を調整してください。



ふっ素コーティングにキズがつきますので、金属ヘラは使用せず、シリコーンベラや木製のヘラ、プラスチック製などのものを使用してください。

取扱い上の注意

フライパン・ポット



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200°C以下で使用してください。



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。
※ふっ素コーティングの劣化、内面の変色の原因になります。



空だきをしないでください。
※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の原因になります。



予熱の場合は、中火以下で過熱時間を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。

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。



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。

※ヤケドやケガの原因になります。



ガスコンロを使用する場合、6本爪以上のゴトクを使用してください。
※転倒の恐れがあり、ヤケドやケガの原因になります。



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、ふっ素コーティングの損傷や、こびりつき、
焦げつきの原因になります。

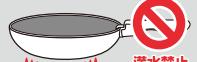


ガスコンロを使用する場合、フライパン・ポットをゴトクの中心に置いて使用してください。
※専用ハンドルの破損の原因になります。

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。



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。



調味料や煮汁が吹きこぼれないように火加減や調理物の量に注意してください。万一吹きこぼれた場合は
すぐに拭き取ってください。そのままご使用になると、フライパン・ポット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。

取扱い上の注意

シリコーンリングつきガラスふた



エバークックシリーズのポット18cm、20cm以外に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。手にふれないようにしてください。



ガスの炎の近くに置かないでください。部分的に加熱され、破損の原因になります。



ガラス部分が熱くなっているときは、濡れたふきんでふれたり、濡れたところに置かないでください。

※破損の原因になります。



ガラスは破損すると破片が細片となり、激しく飛び散る特性がありますので、ご注意ください。



電子レンジ・オーブンでは使用しないでください。

※破損の原因になります。



ガラスふたを逆さに収納しないでください。

※ガラスふたを逆さにして上にものを乗せると崩れる恐れがあります。また、つまみが本体のふっ素コーティングをキズつける恐れがあります。



シリコーン部だけを持って持ち運ばないでください。

※シリコーン部からガラス部が外れて落ちる恐れがあります。



耐熱ガラスではないため、ガラス面を冷水で冷やすなど急激な温度変化は避けてください。



急激に蒸気が吹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。



急激な衝撃を与えないでください。

※破損の原因になります。



本製品をフライパン・ポットからずらして使用しないでください。部分的に加熱されて破損や変形の原因になります。

取扱い上の注意

回転ハンドル立つ兼用カバー



本来の用途以外での使用はしないでください。
また、対応サイズ以外での使用はしないでください。



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。手にふれないようにしてください。



ガスの炎の近くに置かないでください。部分的に加熱され、破損の原因になります。



本製品が熱くなっているときは、濡れたふきんでふれたり、濡れたところに置かないでください。
※破損の原因になります。



ガラスは破損すると破片が細片となり、激しく飛び散る特性がありますので、ご注意ください。



電子レンジ・オーブンでは使用しないでください。
※破損の原因になります。



耐熱ガラスではないため、ガラス面を冷水で冷やすなど急激な温度変化は避けてください。



急激に蒸気が吹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。



急激な衝撃を与えないでください。
※破損の原因になります。



本製品をフライパン・ポットからずらして使用しないでください。部分的に加熱されて破損や変形の原因になります。



ハンドルを起こす際は、必ず左右どちらかに回転させて起こすようにしてください。無理に引っ張って起こそうとすると破損の原因になります。

取扱い上の注意

ポット用プラスチックふた



evercookシリーズで正しいサイズで使用してください。

必ず行う



ポット用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。

※破損の原因になります。



オープン・電子レンジで使用しないでください。

禁止



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。



ポット用プラスチックふたは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。

※調理物がもれる恐れがあります。



カレーやミートソースなど調理物の種類によっては、着色する恐れがあります。

注意



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。

禁止



冷凍庫で使用しないでください。

※破損の原因になります。

取り扱い上の注意



専用ハンドル・専用ハンドルミニ共通

⚠ 取りつけ時の注意

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。



専用ハンドルには直接火が当たらないように使用してください。樹脂が焼けて
強い刺激臭が出たり、金具外れの原因になります。



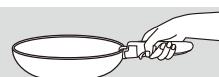
強火は避けてください。専用ハンドルを取りつけたままでの強火により専用ハンドルが損傷し、正常に
使用できなくなったりフライパン・ポットを保持できなくなると脱落し、ヤケドにつながる恐れがあります。
また、専用ハンドルが焦げると強い刺激臭が出ます。



フライパン・ポットには専用ハンドルを使用してください。



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、ヤケドやケガの恐れがあります。



オーブン・電子レンジでは使用しないでください。

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・ポットの機能には影響ありません。



強火による専用ハンドルの損傷が著しい場合は、使用をお控えください。

▶▶つぎのページにつづく▶▶

取扱い上の注意



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。



調理中、料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にご注意ください。



フライパン・ポットを取りつけたまま、吊り下げないでください。



専用ハンドルを取りつける際、指をはさまないようご注意ください。



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恐れがあります。



長時間コンロの上で調理される場合は専用ハンドルを外して使用してください。

※専用ハンドルの損傷の原因になります。



フライパン・ポットの中の料理が、長時間専用ハンドル先端のシリコーンゴムに接触していると、色移りの恐れがありますのでご注意ください。



先端と底面のシリコーンゴムは外さないでください。（専用ハンドルミニは底面のシリコーンゴムはついていません。）

※加熱調理する際、専用ハンドル本体が熱くなる場合があります。



ガス火の場合、フライパン・ポットをゴトク中心から奥側に置いて使用しないでください。

※専用ハンドルの故障、破損の原因になります。



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。

IH対応品をお使いのお客様へ

●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。

●個装箱の表示マークをご確認ください。



100V/200V



ガス火



ハロゲン



エンクロ



ラジ
エント



シーズ



必ず行う

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は湯沸か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、加熱防止センサーが正しく動作しなくなり、火災の恐れもあり危険です。



注意

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。
強く近い中の火力（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」以下で使用してください。



火力「強」
禁止



必ず行う

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、火力（出力）を「弱火」～「中火」で使用してください。



注意

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、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。



禁止

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。



禁止

電磁調理器とフライパン・ポットの底との間に汚れ・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。



必ず行う

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。
なお、こびりつきや焦げつく場合は、「弱火」～「中弱火」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。

ご使用方法

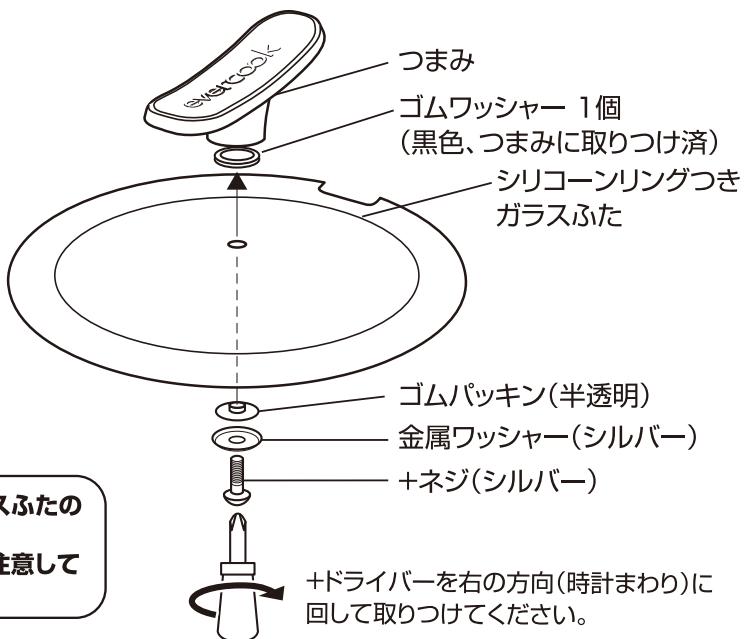
シリコーンリングつきガラスふた つまみ取りつけ方

- 正しい位置につまみを取りつけてください

同梱内容

- ・つまみ × 1個
- ・ゴムワッシャー × 1個
- ・シリコーンリングつきガラスふた × 1枚
- ・ゴムパッキン × 1個
- ・金属ワッシャー × 1個
- ・+ネジ × 1個

正しく取りつけないとガラスふたの割れの原因となります。
また、ネジの締めすぎには注意してください。

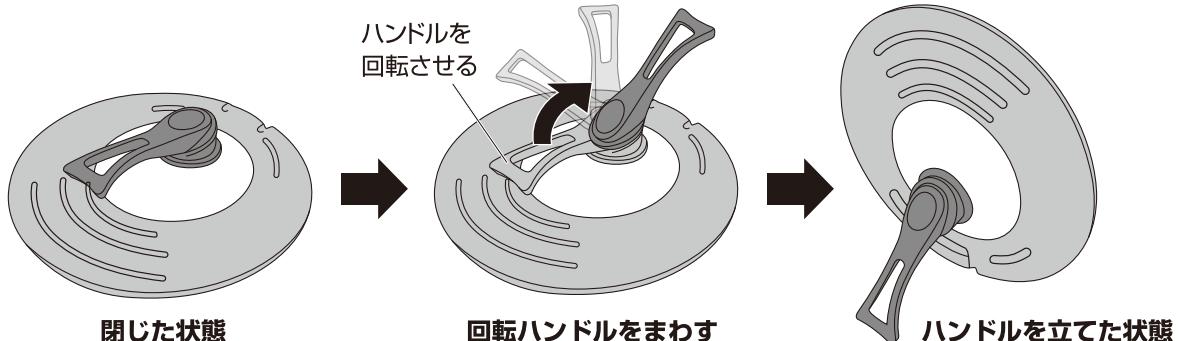


回転ハンドル立つ兼用カバー

※フライパン・ポットのサイズ・形状をよくお確かめください。

※本製品は「エバーカック」用です。「エバーカックAir」以外でご使用できます。

回転ハンドル立つ兼用カバーの立て方



▶▶つぎのページにつづく▶▶

ご使用方法

専用ハンドル・専用ハンドルミニ共通

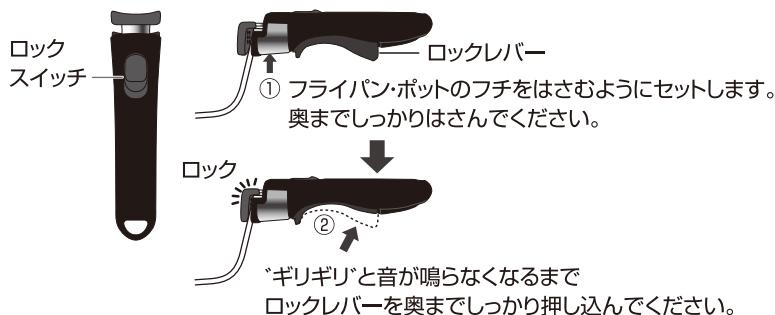
*イラストは専用ハンドルミニ

*ご使用の前に必ず専用ハンドルだけ作動確認を行ってください。

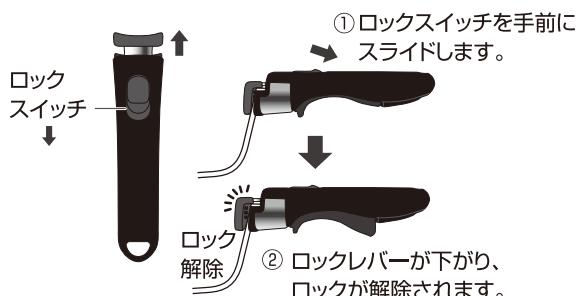
*必ず水平で安定するところで使用してください。

*調理中や専用ハンドルを持ってフライパン・ポットを持ち運びする場合フライパン・ポットのフチにしっかりと止まっているか確認してください。

ロックのしかた



ロックの解除のしかた



お手入れ上の注意

フライパン・ポット



ご使用後、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、流水でよくすいで水気を拭き取り、乾燥させてください。
※洗い残しがある場合、焦げつきの原因になります。



お手入れが不十分だと、腐食や損傷の原因になります。



お手入れの際、金属たわし、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の使用はお控えください。使用後は速やかに洗浄してください。
※腐食の原因になります。

▶▶つぎのページにつづく▶▶

お手入れ上の注意



塩分や酸などを含んだ汚れがつ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。
※腐食発生の原因になります。



必ず行う

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。
※内面のふっ素コーティングがキズつく原因になります。



必ず行う

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丸めたものなどでこすって塗料を落としてください。



禁止

使用後、熱い状態のまま冷水をつけないでください。
※急激な温度変化は、内面ふっ素コーティングの劣化や貼り底面の変形の原因になります。



禁止

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。

専用ハンドル・専用ハンドルミニ共通



禁止

専用ハンドルはつけ置き洗いしないでください。
※サビが発生し、正常に使用できなくなる恐れがあります。



禁止

専用ハンドルは丸洗いしないでください。
※製品の劣化の原因になります。



必ず行う

水を含ませ、よく絞ったふきんで汚れを拭き取ってください。



必ず行う

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、よく絞って汚れを拭き取ります。
次によく絞ったふきんで水拭きし、最後に乾いたふきんで水気を拭き取ってください。



禁止

食器用乾燥機、食器用洗浄機は使用しないでください。



必ず行う

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、水気をよく拭き取ってください。

▶▶つぎのページにつづく▶▶

お手入れ上の注意



スチールたわし・磨き粉などは使用しないでください。キズがつくことがあります。



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。変色などの原因になります。



洗浄後は十分に乾燥させてから保存してください。

必ず行う

保証事例

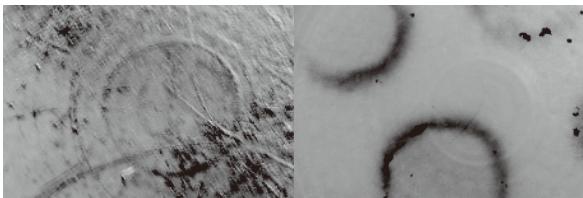
○ 保証対象事例 ○

ふつ素コーティングの内部に空気が入り、コーティングが浮いた状態です。

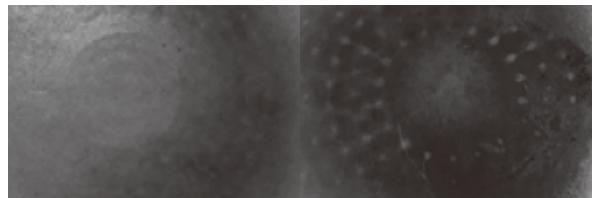


× 保証対象外事例 ×

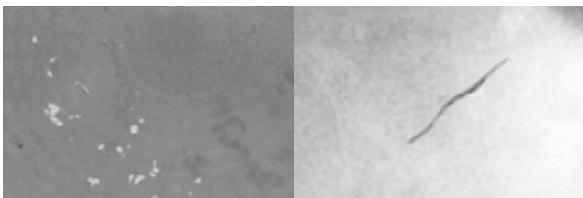
①焦げつき、こびりつき



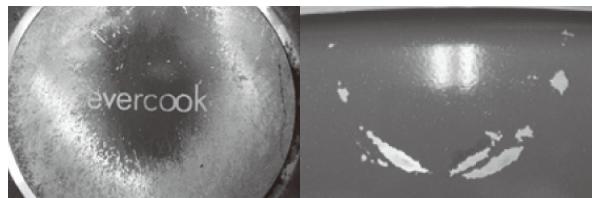
②変色



③キズ



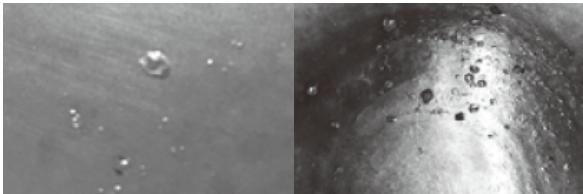
④外面塗装のはがれ



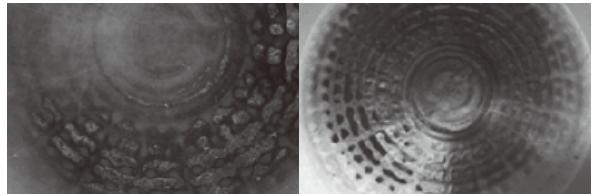
保証事例

× 保証対象外事例 ×

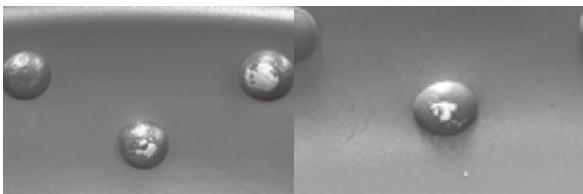
⑤気泡



⑥炭化



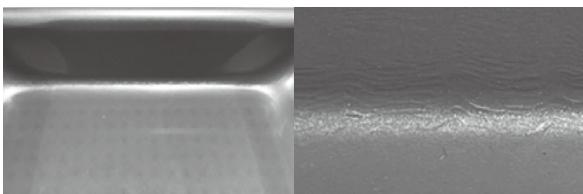
⑦リベット部分のはがれ ※取っ手つきフライパン



⑧貼り底のはがれ



⑨玉子焼き器の四隅が白い、角部分にしわ



⑩外面塗装が IH 調理器に付着



⑪脱着ハンドルの焼け、変色、変形（凸凹）、ひび割れ



保証の内容についての詳細は、こちらの二次元コードを読み取って確認してください。

The screenshot shows the Doshisha Corporation Customer Support website. A user has selected the '家庭雑貨' (Household Goods) category. In the search bar, they have typed 'フライパン (evercook)'. Below the search bar, there is a button labeled '取扱説明書をお探しの方はこちら' (For those looking for an instruction manual). At the bottom of the page, there is a question and answer section titled 'よくあるご質問' (Frequently Asked Questions) with the question 'Q 01 保証の範囲はどこまでですか?' (What is the range of the warranty?).



①調理・器物のバナーをクリック

②Q01 保証の範囲はどこまでですか?
の⊕ボタンをクリックして、
詳細を確認してください。

品質表示・お客様サポート

品質表示

《フライパン・ポット》

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 3.0mm(貼り底含む))

表面加工

内面：ふつ素樹脂塗膜加工

外面：焼き付け塗装

寸法/満水容量

ポット：18cm / (満水容量 2.2L)

20cm / (満水容量 2.9L)

フライパン：13×19cm玉子焼き

15×20cm玉子焼き

20cmフライパン

22cmフライパン

24cm深型フライパン

26cmフライパン

26cm深型フライパン

28cmフライパン

《専用ハンドル》《専用ハンドルミニ》

材料の種類：フェノール樹脂、シリコーンゴム、
ステンレス鋼、ナイロン

《シリコーンリングつきガラスふた》

品名：強化ガラス製器具

強化の種類：全面物理強化

材料の種類：本体/ガラス、シリコーンゴム
つまみ/フェノール樹脂

《回転ハンドル立つ兼用カバー》

品名：強化ガラス製器具

強化の種類：全面物理強化

材料の種類：本体/アルミニウム合金(ふつ素樹脂塗装加工)
ガラス
ハンドル/ナイロン

《ポット用プラスチックふた》

原料樹脂：ポリエチレン

耐熱温度：70°C

耐冷温度：-20°C

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、ご使用にならざるに、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頂きますので、ご了承ください。

【修理品の送付先】

**〒556-0023
大阪市浪速区稻荷1-6**

**株式会社ドウシシャ
サービスセンター**

MADE IN CHINA