

ずっと使いたくなる
evercook®

フライパン・ポット 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(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ご確認ください。

※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
洗い
乾燥機

※1 ※2 フライパン・ポットのみ可能

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や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。
- 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、温度が上がりが過ぎることで底面が変形したり、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、確認をしてください。
- フライパン・ポットの内面に底面の形状の凹凸があります。
これは製品の製造上、必ず発生するものですが、ご使用には問題ありません。
- 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。
- 「長くご愛用いただくために」を記載しております。内容をご確認のうえ、ご使用ください。



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、「弱火」～「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、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擦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。

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」でご使用ください。

フライパン・ポット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）フライパン・ポット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。

●浸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」にしてご使用ください。

- 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。

⚠️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、温度が上がり過ぎることで底面の変色や変形、焼け焦げや塗膜のはがれの原因になりますので、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しく作動しなくなり、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、こげつく場合は温度が上がり過ぎていますので「中火」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・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。

- 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。

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、安定した状態でご使用ください。

- 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ご使用ください。

- 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ご使用にならないでください。

- 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。



●オーブンを使用する際は、本体のみご使用ください。専用ハンドルやガラスふた、プラスチックふたは使用できません。

●オーブンを使用した調理の場合、**設定温度**は 220℃以下でご使用ください。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。

●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。

●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か程度の火力でご使用し、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・ポットをゴトク中心から外側にずらして置いて使用しないでください。専用ハンドルが火に近づき破損するなど、故障の原因になる恐れがあります。

●プラスチックふたは火のそばに置かないでください。

●プラスチックふたは電子レンジで使用しないでください。

●プラスチックふたを使用して長時間(一昼夜)冷蔵庫などで保存しないでください。

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」以下の火力でご使用ください。

●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。**
シリコンペラ、木や竹、プラスチック製などのものをご使用ください。



●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、こげつきの原因となります。**
- 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・磨き粉はご使用にならないでください。
- 酸性またはアルカリ性のものの使用は避けてください。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。キズつきは保証対象外となりますのでご注意ください。
- 本体外面の焼き付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擦って塗料を落としてください。

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。

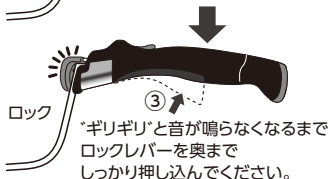
※必ず水平で安定の良いところでご使用ください。

※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止まっているかご確認ください。

●ロックのしかた

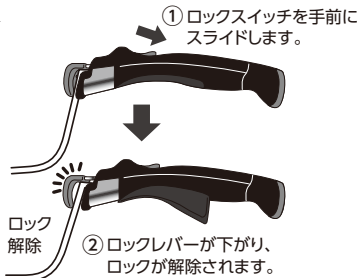
① ロックスイッチ

フライパン・ポットのフチをはさむようにセットします。



●ロックの解除のしかた

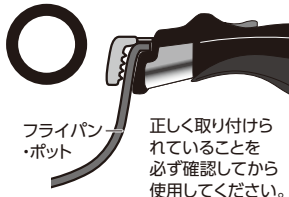
ロックスイッチ



専用ハンドルの使用方法

取り付け時の注意

脱着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ご使用ください。**



注意 専用ハンドルの取扱上の注意

- フライパン・ポットには専用のハンドルをお使いください。それ以外での使用はしないでください。
- 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・ポットなどには使用しないでください。
- 専用ハンドルの脱着によりフライパン・ポットのフチの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はございません。
- フライパン・ポットをはさむ際に指をはさまないようご注意ください。
- フライパン・ポット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恐れがあります。

注意 専用ハンドルの取扱上の注意

- 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・ポットの底にふれるかふれないか程度の火力でご使用し、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。専用ハンドルを装着し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落下や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。
- 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。
- 専用ハンドルを取り付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てから、ロックレバーをしっかり握ってください。ロックレバーをしっかり握らないとフライパン・ポットがはずれ、ヤケドや事故の恐れがあります。
- 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ご使用ください。専用ハンドルが損傷して正常に使用できなくなる恐れがあります。この際の取り外し、取付時にはフライパン、ポットが熱い場合がありますので十分ご注意ください。
- 専用ハンドルを浸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。
- 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

- 本製品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拭き取ってください。
- 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、よく絞って汚れを拭き取ります。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拭き取ってください。

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：ふっ素樹脂塗膜加工

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：15×20cm 玉子焼き器

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》

材料：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》

材料の種類

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》

材料の種類

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：ふた/アルミニウム合金
(ふっ素樹脂塗装加工)、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℃

耐冷温度：-20℃

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