

evercook[®] GREEN

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「弱火」～「中火」で使用してください。

電磁調理器をご使用の場合は、弱火～中弱火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あわせて必ず確認してください。



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。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。

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や取っ手のぐらつき、ネジのゆるみ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。
- 取っ手のぐらつき、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。
- 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変形したり、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。
- フライパン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おります。
- 裏面に「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使用してください。

製品について

- 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たり、変色す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。
- ガス火で使用すると外面の塗装が変色する場合があります。

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、コーティングの損傷、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。

- 火力(出力)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。

「中火」とは炎の先が製品の底にふれるかふれないか程度の火力です。



取扱上の注意 ⚠ 注意 安全のために必ず守ってください

- 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。
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。
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に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
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。
- フライパンの内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。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、内面のコーティング
は食品衛生法に適合したものを使用していますので人体に害はありません。
- 内面の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、**火加減には十分ご注意ください**。
- 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(出力)を「弱火」～「中火」にして使用してください。



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。
- 取っ手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。
- 油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。
異常過熱によりコーティングの劣化につながります。



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 2.5mm(貼り底含む))
取っ手：フェノール樹脂(耐熱温度150℃)

寸法

13×18cm玉子焼
20cmフライパン
24cmフライパン
26cmフライパン
28cmフライパン
28cm深型フライパン

表面加工

内面(本体)：PEEK樹脂(ふっ素樹脂塗膜加工含む)
内面(リベット)：ふっ素樹脂塗膜加工
外面(本体)：焼き付け塗装

⚠ 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

- 電磁調理器を使用の場合は、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。
- 電磁調理器を使用の場合は必ず火力(出力)を「弱火」～「中弱火」にして使用してください。
温度が上がり過ぎた状態で使用すると、貼り底面の変色や変形、焼け焦げや塗膜はがれの原因になります。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」～「中弱火」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。「中弱火」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「弱火」以下で使用してください。
- 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」～「中弱火」で使用してください。
- 電磁調理器には高出力なものがあり、中弱火(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なくなります。

⚠ 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

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(出力)の調整をしてください。
- ヘラや箸に調理物が付着したまま使用すると、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。
- 温度が高く上がり過ぎた状態で使用されると、焦げつき、変色、キズつきが発生しやすくなり、コーティングが早く劣化する原因になります。
- 尖ったものや鋭角なヘラは使用しないでください。



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。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。**
- つけ置き洗いはしないでください。コーティングの劣化の原因になります。また、取っ手部分から水が入り、出にくくなるおそれがあり、取っ手損傷の原因になります。
- 取っ手の内部に水が残っていると、ネジなどが腐食して破損につながるおそれがあります。
- 取っ手の内部に水が残っていると、調理中に蒸気となって出る場合は、1～2日自然乾燥させて、水気がないことを確認してから使用してください。
- お手入れの際、スチールタワシ、シンナー、ベンジン、クレンザー、磨き粉、アルカリ性洗剤(漂白剤、食器用洗浄機洗剤など)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避けてください。腐食をさけるために調理後は早めに洗って乾燥してください。
- お手入れが不十分ですと腐食や損傷の原因になります。

お手入れについて

- 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、湿気が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。
- 損傷の原因となるおそれがありますので、食器用乾燥機、食器用洗浄機は使用しないでください。
- 取っ手のウラ側にある穴に意図的に水をかけないでください。また、取っ手を水の中に浸けないようにしてください。内部に水が残っていると、ネジなどが腐食し破損につながるおそれがあります。水が入ってしみ出てくる場合は1～2日自然乾燥させてから使用してください。
- 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。本製品の内面に他の調理器物などを重ねて保存されると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。
- フライパン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、ラップフィルムをまるめたものなどでこすって落としてください。

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、型番をご確認のうえ、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。

【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

保証書【保証規定】

1. 本製品の保証期間は、お買い上げ日より500日です。以降は有料になります。
 2. 保証期間内で、本製品に添付された取扱説明書の注意書に従った正常なご使用により、万一故障が生じた場合は、無料修理いたします。持込修理の対象商品を直接弊社へ送付した場合の送料などはお客様のご負担となります。
 3. **保証対象**
 - 本体内部のコーティングのはがれ
(本体内部のコーティングのはがれとは、皮がめくれるようにアルミ素地から塗膜面が全体的に浮き上がりはがれる状態を指します。強い火力や空だきにより温度が上がり過ぎて変形・変色・焦げつき、気泡、貼り底のはがれ、使用により発生したキズにつきましては保証対象外となります。)
※取っ手などの樹脂加工部品や金属加工部品、ガラス製品は保証対象外となります。
※修理や交換したものについては保証対象外となります。
 4. 保証期間中の故障や不具合をお申し出の場合。
 - 製品と本書をご持参ご提示の上、お買い上げ店へお問い合わせください。
 5. 保証期間内でも次のような原因による故障や損傷の場合には、有料の交換となります。
 - 無償対応は1回限りとなり、商品交換での対応になります。
 - フリーマーケットやネットオークションなどの二次流通を経て、初回ご購入日が特定できず保証期間内か否かの判断ができない場合。
 - 添付された取扱説明書の注意書に反した使い方をしたことによる故障及び損傷。
 - お客様の不注意により生じた故障及び損傷。
(本品を落下させたり、長時間の空だきや、通常の調理と思われないご使用をされたなど)
 - 本製品にお客様の不当な修理、改造を加えた時。
 - 本書の提示がない場合。
 - 火災、地震、風水害、その他天災地変による故障及び損傷。
 - 本書にお買い上げ年月日、お客様名と領収書の添付がない場合、あるいは故意に字句を書きえられた場合。
 - 通常の使用によってできる、製品の性能に影響しない程度のキズや汚れの除去。
 - 一般家庭用以外 (例えば、業務用、船舶や海上使用など) に使用された場合の故障および損傷。
 - 腐食による故障及び損傷。
 - お買い上げ後の輸送、落下による故障および損傷
- ※この保証書は、本書に明記した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。
したがってこの保証書によって、お客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理についてご不明な場合は、お買い上げの販売店またはお客様相談室にお問い合わせください。
6. 本書は、日本国内においてのみ有効です。
 7. 本書は再発行を致しません。くれぐれも紛失しないよう大切に保存してください。
 8. ご贈答品などで本書に記入してあるお買い上げ店に修理がご依頼になれない場合にはお客様相談室へお問い合わせください。
 9. ご転居の場合は事前にお買い上げの販売店にご相談ください。

○保証書に所定事項の記入または販売店印のない場合には必ず販売店発行の領収書または、その他の購入年月日、店名などを証明するものを合わせてご提示ください。安全点検などのために、写しをとる必要がある場合、お客様にご記入いただいた保証書の写しは、保証期間内のサービス活動およびその後の安全点検のために記載内容を利用させていただく場合がございますので、ご了承ください。

DOSHISHA

evercook® **GREEN**

長くご愛用いただくために

長くご愛用いただくために、この説明書をよくお読みいただき、
正しくお取り扱いいただきますようお願いいたします。

**保証については内面のコーティングの
はがれを対象にしています。**

予熱時間には十分にご注意ください。

本製品は従来の調理器具と違い熱効率も良く、一般的な調理の場合、点火してすぐに調理物を投入する程度の時間で十分な加熱調理状態を保てます。

「油をひいて薄く煙が出てから食材を入れる鉄フライパンの様な使用法」は内面のコーティングを傷めたり焦げつきの原因となります。

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、加熱しすぎで内面のコーティングが傷みます。

火力は弱火～中火または中弱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)は温度が高く上がりやすく急激に加熱されるため、加熱しすぎで内面の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

空だきはしないでください。

内面の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。

水分、油分の無い状態での調理も空だし状態となります。

- 乾燥素材(胡麻、銀杏、栗や豆などの乾物)の乾煎り。

内面のコーティングが過熱状態となり、
内面の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
空だし状態になり高温、過熱状態となります。
内面の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。



電磁調理器をご使用の場合は、汚れ・キズ防止シートなどを
電磁調理器のトッププレートに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。

使用後、熱い状態のまま水をつけないでください。

急激な温度変化で内面のコーティングが傷んだり底面が変形してしまいます。



天ぷらなどの揚げ物料理はしないでください。

内面の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。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。



尖ったものや鋭角なものを使用しないでください。

内面のコーティングにキズがつき、はがれやこびりつき、焦げつきの原因となります。シリコンベラ、木や竹、プラスチック製ヘラのご使用をおすすめします。

料理を入れたまま長時間放置しないでください。

長時間食品を放置すると、食品に含まれる塩分で内面のコーティングが傷んでしまいます。

使用後はお湯と洗剤できれいに洗ってください。

汚れが残っている状態での使用は変色したり、こびりついてしまいます。

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、温度が上がりすぎると発生してしまいます。このような場合、内面の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。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、水分をふき取り保存します。
使用する際は、薄く油をひいて使用してください。

evercook GREEN フライパンご使用方法について

油を引かずに使用したり、空だき、中火よりも強い火力、予熱時間30秒以上でご使用された場合は、内面の温度が高くなり過ぎる事で、変色、焦げつき、こびりつき、キズつきが発生しやすくなります。
特に底面の小さいフライパンは短時間でも温度が高くなりますので注意してください。
これらの症状は、保証の対象外となります。



evercook GREEN フライパンご使用方法について



火力は弱火～中火以下で
使用してください。

弱火…中火の炎の1/2の火力

中火…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



火力(出力)は「中弱火」以下に
して使用してください。

電磁調理器の取扱説明書を
必ずお読みください。

※イラストはイメージです。

保証内容

保証については内面のコーティングのはがれを対象にしております。ページ14～16に保証対象事例と保証対象外事例写真を記載しております。お手元のフライパンをご確認いただきますようお願い申し上げます。

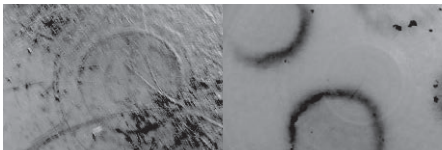
○保証対象事例

フライパン内面のコーティングが
全体的にはがれた例

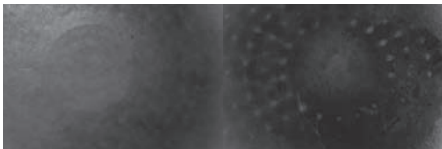


×保証対象外事例

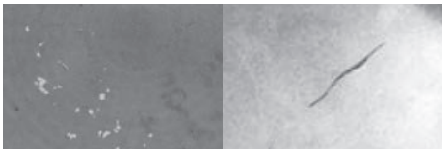
①焦げつき、こびりつき



②変色

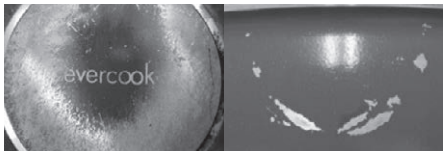


③キズ

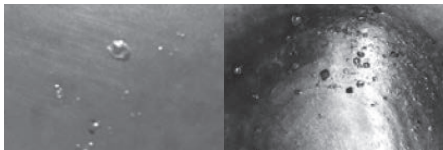


×保証対象外事例

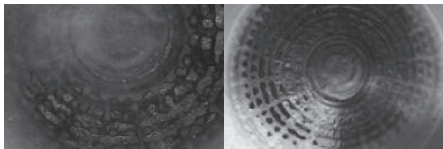
④外面塗装のはがれ



⑤気泡

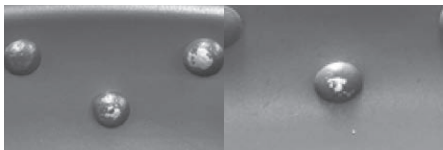


⑥炭化



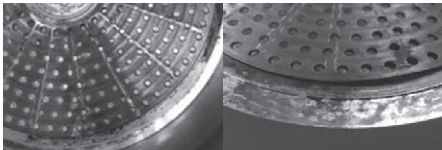
⑦リベット部分のはがれ

※取っ手つきフライパン

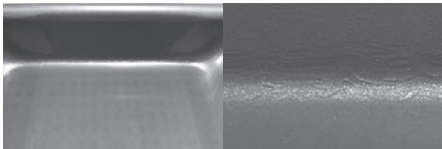


×保証対象外事例

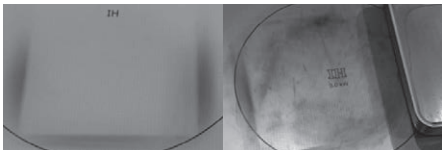
⑧ 貼り底のはがれ



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



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。



①調理・器物のバナーをクリック。

②Q 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。