

ずっと使いたくなる  
evercook®

## 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、誠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。

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。



100V/200V



ガス火



ハロゲン



エンクロ



ラジエント



シーズ



(電気)オーブン



電子レンジ



食器用乾燥機



食器用洗浄機



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。
- マルチに使える鍋パンの取っ手のゆるみやガタツキ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、ふつ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。
- 本体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。
- 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

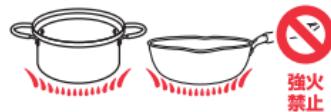
- ゴトクと接する部分や外面の塗装は、使用されるとはがれる場合がありますが、品質上問題なくお使いいただけます。
- 本体内面のふつ素コーティング加工は一般的なふつ素コーティング加工を施した鍋とは異なる製法を採用し、こびりつきにくさと長寿命を実施しております。そのためふつ素コーティング加工に変色やしづわのようなものがある場合がありますが、品質上問題はありません。

## 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、ふつ素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。  
**本体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。



空だき  
禁止



強火  
禁止

※ガス火の中火とは、炎の先が本体の底面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。
- 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)本体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。
- 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°C以上にならないようにしてください。
- 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。



# 品質表示

## カレー・シチュー鍋

### 《ボット》

#### 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 2.7mm(貼り底含む))

取っ手：ステンレス鋼(クロム15%、ニッケル1%)  
シリコーンゴム(耐熱温度150°C)

#### 表面加工

内 面：ふつ素樹脂塗膜加工

外 面：焼き付け塗装

### 《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(耐熱温度150°C)  
つまみ/フェノール樹脂(耐熱温度150°C)

#### 《寸法/満水容量》

20cm / 3.7L

## 卓上鍋

### 《ボット》

#### 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 2.7mm(貼り底含む))

取っ手：ステンレス鋼(クロム15%、ニッケル1%)  
シリコーンゴム(耐熱温度150°C)

### 《ふた》

#### 材料の種類

材料の種類：本 体/アルミニウム合金  
つまみ/フェノール樹脂(耐熱温度150°C)

#### 《寸法/満水容量》

24cm / 3.7L

#### 表面加工

内 面：ふつ素樹脂塗膜加工

外 面：焼き付け塗装

## マルチに使える鍋パン

### 《ボット》

#### 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))

取っ手：フェノール樹脂(耐熱温度150°C)

### 《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(耐熱温度150°C)  
つまみ/フェノール樹脂(耐熱温度150°C)

#### 《寸法/満水容量》

18cm / 1.6L

## ⚠ 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。
- 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、焼けこ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動作しなくなり、火災のおそれもあり危険です。

# ⚠ 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

- 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)で使用されると、貼り底面の変色、  
変形、焼けこ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。
  - 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。
  - 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、本体内部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。
  - 電磁調理器と本体の底との間に汚れ・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。
- 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。  
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、金属ヘラは使用しないでください。  
シリコーンペラ、木や竹、プラスチック製などのものを使用してください。
- シリコーンゴム、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、流水でよくすすぐで水気をふき取り、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。ふつ素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。
- マルチに使える鍋パンは、取っ手の内部に水が残る場合がございます。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、フレンザー、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は使用しないでください。使用した場合は、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。
- お手入れが不十分だと、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。
- 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。
- マルチに使える鍋パンは、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、取っ手を水につけ置きしないでください。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中にキッチンペーパーなどを挟んで保存してください。本製品の内面ふつ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つ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](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。

ずっと使いたくなる  
**evercook®**

## ガラスふた・アルミふた 取扱説明書

※ガラスふた・アルミふたは保証対象外です。

この度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。  
**この製品は、ご家庭での調理用です。**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。

本製品は「エバーグック」専用です。

※「エバーグックAir」にはご使用できません。

### ご使用の前に

- はじめてご使用になる前に、ふたの変形やゆがみ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。
- 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。

## 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)、  
クレンザー・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。

# 取扱上の注意 △注意 安全のために必ず守ってください

- 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。
  - **使用中、使用後はふたが熱くなっています。**  
使用する際は素手でさわらずミトンなどを使ってください。  
**特に乳幼児の肌にふれないよう十分ご注意ください。**
  - 落下や損傷のおそれがありますので、対応サイズのポットに使用してください。
  - **ガスの炎の近くに置かないでください。**部分的に加熱し損傷の原因になります。
  - 落としたり、ぶつけるなどの衝撃を与えないでください。損傷や変形の原因になります。
  - **ふたをポットからはずして使用しないでください。**  
部分的に過熱されて変形やガラス割れの原因になります。
  - 熱源にガス火をご使用の場合、炎がポットの底面からはみ出さないよう火力の調整をしてください。
  - 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。損傷の原因になります。
  - キズが原因で不意に破裂音と共に損傷することがあります。
  - ガラスふたは耐熱ガラスではないため、ガラス面を急に冷やすなどの急激な温度変化は避けてください。
  - ガラスは損傷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。
  - 損傷の原因になりますので、電子レンジ、オーブンでは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。
  - 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。十分にご注意ください。
  - **ふたのつまみはネジで締めています。ネジがカタカタとゆるんでいる場合は、ネジを締めてください。**
- ※ネジがゆるんでいるとふたが脱落してケガやヤケドの原因になります。

# 取扱上の注意 △注意 安全のために必ず守ってください

- 使用中に「カタカタ」とふたが揺れる場合があります。  
その際は調理物や火力の調整をしてください。
- 火力が強かったり、水量が多いとふたに水滴がたまることがあります。  
持ち上げた際に水滴がかかり、周りを汚したり、ヤケドやケガなどの原因になります。
- 沸騰するとふたの外周から蒸気がもれる場合があります。  
その際は調理物や火力の調整をしてください。
- 長時間調理物が付着すると色うつりする場合がありますが、品質上問題ありません。

## 品質表示

### カレー・シチュー鍋

《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（耐熱温度150°C）  
つまみ／フェノール樹脂（耐熱温度150°C）

### マルチに使える鍋パン

《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（耐熱温度150°C）  
つまみ／フェノール樹脂（耐熱温度150°C）

### 卓上鍋

《ふた》

#### 材料の種類

材料の種類：本 体／アルミニウム合金

つまみ／フェノール樹脂（耐熱温度150°C）