

Rakulta

evercook × KEYUCA

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、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。



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。



注意

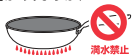
ご使用のコンロ・電磁調理器の取扱説明書をよくお読みのうえ、正しく使用してください。コンロ・電磁調理器には標準、高火力で調理できるコンロ・電磁調理器があります。標準火力コンロ・電磁調理器で調理する場合は、中火以下で使用してください。高火力コンロ・電磁調理器で調理する場合は必ず弱火で使用してください。過熱使用になり、製品劣化の原因になります。

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。
- 取っ手のゆるみやガタツキが感じられる場合は、ドライパ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。
- 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。
- 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。
- フライパン内面のふっ素コーティング加工は一般的なふっ素コーティング加工を施したフライパン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。そのためふっ素コーティング加工に変色やし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、ふっ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。**
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るように火力を調節してください。



取扱上の注意 ⚠️ 注意 安全のために必ず守ってください

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。炎が取っ手にあつ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。

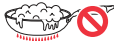


※ガス火の中火とは、炎の先がフライパンの底面にふれるかふれないか程度の火力です。

- 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。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。
- 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。

使用上ご注意ください

- 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つ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℃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

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℃)

寸法

13×18cm玉子焼
20cmフライパン
26cmフライパン

表面加工

内面：ふっ素樹脂塗膜加工
外面：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。
- 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恐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。



⚠ 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。
- 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。
- 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。ふっ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、出にくくなる恐れがあり、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、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。
- 損傷の原因となる恐れがありますので、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。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。
- 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、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。

製造元

 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】

※購入店舗、製品名、品番をご確認の上、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。

販売元

KEYUCA www.keyuca.com

河淳株式会社 東京都中央区日本橋浜町3-15-1

【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

MADE IN CHINA

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。以降は有償になります。
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、無償交換致します。

保証対象

3. ●**本体内面のふっ素コーティングのはがれ**
(本体内面のふっ素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、また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。)
※**取っ手の樹脂製品やガラス製品は、保証対象外となります。**
※**保証対象の修理品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。
●製品と本書をご提示の上、お客様相談室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、有償の交換となります。
●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ぬ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、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かえられた場合。
●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。
●業務用として使用した場合。
6. 期間超過後の対応などについて不明な場合は、お客様相談室へお問い合わせください。
7. 本書は、日本国内においてのみ有効です。
8. 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。
9. 本書はここで明示した期間、決められた条件において無償交換を実行するものです。しかし、お客様の法律上の権利を制限する事はありません。ご不明の場合のご相談は、お客様相談室へお問い合わせください。

レシート貼りつけ位置

※本書にお買い上げ年月日、お客様名、お買い上げ店名の記入と、レシートの添付がない場合、あるいは故意に字句を書きかえられた場合は保証対象外になります。

- お買い上げの日から保証期間内に故障が発生した場合、本書をご提示の上、お客様相談室に交換依頼をしてください。
- ご記入いただいたお客様の個人情報（氏名・住所・電話番号）は保証サービス以外の利用、又は第三者へ提供されることはありません。

品名	Rakulta フライパン
保証期間	お買い上げの日から 500 日
お客様名	
ご住所	〒 - 電話番号 ()
お買い上げ年月日	年 月 日



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】

※購入店舗、製品名、品番をご確認の上、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。

※上記が記載されていない場合は保証できないことがあります。

※品質には万全を期しておりますが、万一不具合な点がございましたら、使用しないでお求めの販売店かお客様相談室までお問い合わせください。

KEYUCA

Rakulta

evercook × KEYUCA

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ふっ素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、ふっ素加工製品では内面のふっ素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ふっ素コーティングが傷みます。

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、加熱しすぎで内面のふっ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

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。

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
空だし状態になり高温、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。



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ふっ素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。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。

内面のふっ素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。シリコンペラ、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ふっ素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。鉄フライパンの様に油分を残しての保存はふっ素加工調理器具の場合は逆に内面のふっ素コーティングを傷める事になります。

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、温度が上がりすぎると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。

Rakulta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。
これらの症状は、保証の対象外となります。



Rakulta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」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

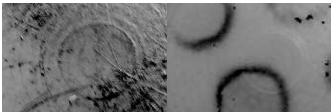
保証については内面のふっ素コーティングのはがれを対象として
おります。ページ14～16に保証対象事例と保証対象外事例写真
を記載しております。お手元のフライパンをご確認頂きますよう
お願い申し上げます。

○保証対象事例 フライパン内面のふっ素コーティングがはがれた例

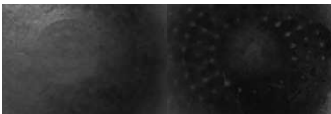


×保証対象外事例

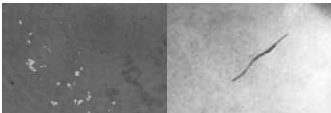
①焦げつき、こびりつき



②変色

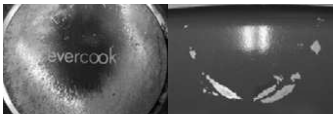


③キズ

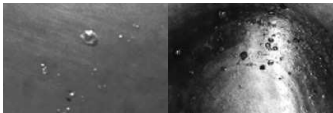


×保証対象外事例

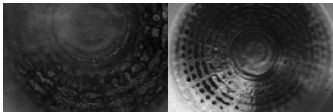
④外面塗装のはがれ



⑤気泡

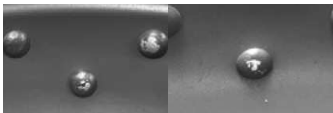


⑥炭化



⑦リベット部分のはがれ

※取っ手つきフライパン

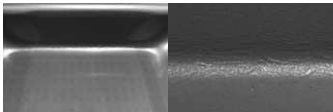


×保証対象外事例

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・器物のパナーをクリック。

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