



フライパン 取扱説明書

五種入力について

ご使用の前に

- ①ほのこての変形がある前に、肌の凹凸をさがすやがゆく手のたまき、少しゆるめやわらかに引かれなくなることがないことを確認してください。また、洗濯機の中洗濯でよく縮むことを、**温湯で洗って**から調整してください。

②首の下のゆるみやダラダラ感が残る場合は、ドライバーで髪根側をかき通してください。

③本体は一度洗濯して、乾いた状態でご使用のものになります。また、蒸気では洗濯できません。

④使用前には必ず瓶詰を開け、瓶詰の匂いを抜けてください。

⑤頭皮に多く安心して、ひんやりとお風呂を堪能していただけます。お風呂を堪能するうえ、安全してください。

製品について

- コートと塗る部分が平面の漆面は、使用されるとは思われる場所がありませんが、表面に問題なく使いいただけます。
 - プライム内面の場合はコートティング加工は一般的なラッカー塗装工法を施したプライムとは異なる配色を採用し、こりついたときと表面を保護しております。そのため真っ黒コートティング加工に変更をしむらうらうのがある場合がありますが、色見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

取扱上の注意 ▲**注意** 安全のために必ず守ってください

- 長いところから落とすとの、危険な落書きをなさないでください。

●手描きのコピーテキストは必ず書き直しが、ないといけないです。

●時間一通り書きは日本一日づきハイドンの時間を利用したオマケ的な

●不適切表現はできるだけ早く他の人に見てもらいたい。なぜなら、あるメニューは食事内容も含めて、他の人を見ていますので、万一口にさして、尋ねられる

●自分で手描きコピーテキストは見直す。使用しないことに迷う。調理物が伸びるようになるとあります。強引やうまい人は、自己コローカーが付いています。

●手書きOK。見つけたら、店員の方に持ってきて下さい。

●お手書きOK。見つけたら、店員の方に持ってきて下さい。

添 品 工 / 内 容 ふ き 材 料 液 面 玻 工
 貨 物 の 保 準 / ま ほ フ ル ニ ュ ム 合 金
 そ の 他 材 料 / ま っ し つ フ ェ ノ ル 他 類

くお問い合わせください

- 問題の項目は、問題の大きさにより、以下のような選択肢をしてください。
①「ヨコ」コーディングを選択せよ! その「ヨコ」で「火」の文字が活用してください。
 - ②「ヨコ」コーディングがうまくできない! その「ヨコ」で「火」の文字が活用してください。
 - ③「ヨコ」コーディングがうまくできない! その「ヨコ」で「火」の文字が活用してください。
 - ④ヨコノンブルー、ホワイト、ブルー等の色の選択肢をしてください。
 - ⑤ヨコノンブルー、ホワイト、ブルー等の色の選択肢をしてください。その「ヨコ」で「火」の文字が活用しないと、ヨコノンブルー、ホワイト、ブルー等の色の選択肢をしてください。
 - ⑥本当に火を出せるほど、非常に画面操作に見えないでください。
本当に火を出せるほど、非常に画面操作に見えないでください。
 - ⑦問題解いては、何が起こる? 何が起こる? 実験して、いたぐく、こりりきなところが一番好きです。

4

1



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。

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導熱率も高く、一般的な調理の場合、点火してすぐに調理物を入れる程度の時間で十分な加熱調理ができます。
「自分でいて調理が苦でから自分で入れる器」の「ライパン」の導入使用法は、しっかり工具箱で内面のラッピングを強めたり焦げつきの原因となります。

火力は弱火～中火以下で使用してください。

熱湯を割いて、弱火でも十分に調理できます。
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、イラストのような状態になっているか確認してください。



空だきはしないでください。

内面のラッピ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き状態となります。

・乾燥剤(砂糖、飴、米や豆など)を底の(底)、

内面のラッピ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。

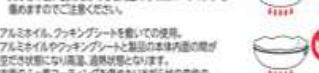
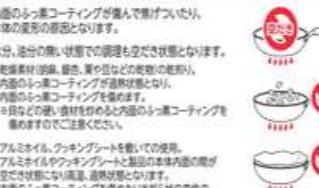
・目などの液体(食油を含む)を内面のラッピングを傷めますのでご注意ください。

・フルミキル、フッキンブレードを動いての使用。

フルミキルやフッキンブレードと製品の本体内面が

まだできついに高温、過熱状態となります。

内面のラッピングを傷めたりまだらの変色の原因となります。



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ラッピングが傷んだり底面が変形します。



天ぷらなどの揚げ物料理はしないでください。

内面のラッピ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。



尖ったものや鋸角などの使用しないでください。

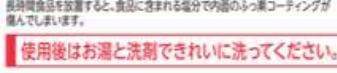
内面のラッピングが傷んで焦げついたり、本体の変形の原因となります。



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、食品に含まれる水分で内面のラッピングが傷んでしまいます。

汚れが残っている状態での使用は変色したり、こびり付いています。
底フライパンの底に油分を残しての保存はラッピング加工調理器具の場合は逆に内面のラッピ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

こびりついたり、焦げたものはお湯の少しの張力にちつとも温湯がかけすぎると剥離してしまいます。この場合、内面のラッピングも傷んでしまいます。油の沈殿など実際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。

②5分程度沸騰させて煮けた部分を煮らかくします。

③沸騰させたあと、水が常温になるまで放熱し水を捨てます。

④水に適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。

販売元
コーナン貿易株式会社
大坂市大坂町21-10(西日本2丁目2番17号)
MADE IN CHINA
Shine

evercook フライパンご使用方法について

油を引かずに入用したり、空だき、中火よりも強い火力、予熱待機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。



evercook 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からない程度の火力

