

ずっと使いたくなる
evercook
x
LIFELEX

ガス火専用

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、熱効率も高く、一般的な調理の場合、点火し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。
「空」について早く空が空から食材を入れる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付きの原因となります。

evercook フライパンご使用方法について

油を引かず使用したり、空だし、中火よりも強い火力、予熱時間30秒以上でご利用された場合は、内面の温度が高くなり過ぎる事で、変色、焦げ付き、こびり付き、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。



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られない程度の火力

火力は弱火～中火以下で使用してください。

無効率が低いので、弱火でも十分に調理ができます。

※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、イラストのような炎の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。

• 乾燥食材(豆腐、豆、葉や豆などの乾物の他、肉、内面のふっ素コーティングが傷みやすくなり、内面のふっ素コーティングを傷めます。
※目などの強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、フッキングシートを用いての使用。
アルミホイルやフッキングシートと製品の本体内面の間に空だき状態になり高温、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焦げ付きの原因となります。



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、はがれやこびり付き、焦げ付きの原因となります。シリコンペラ、木や竹、プラスチック製へら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、食品に含まれる水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。数分フライパンの底に油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、温度が上がったりす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戻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。
- 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す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
コーナン商事株式会社
大阪府大阪市淀川区西淀川2丁目17番17号
NADE, Inc. CHINA