KYOCERA

取っ手がとれる
セラミックコーティング フライパン・鍋
取扱説明書

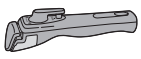
品番：COF-5A / COF-22・26A / CON-18A / COC-18A / COH-A

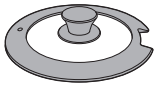
このたびは当社製品をお買い上げいただき、ありがとうございます。

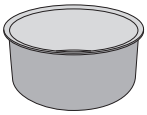
●この製品はご家庭での調理用です。正しく安全にお使いいただくために、この説明書をよくお読みの上、大切に保管してください。
●電磁調理器（IHクッキングヒーター）はメーカーや機種によって火力や火力調整の方法が異なりますので、お使いの電磁調理器の取扱説明書をよくお読みの上ご使用ください。

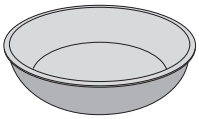
各部のなまえ

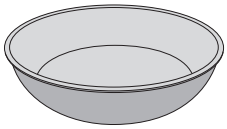
ご使用前に、各部品がそろっていることをご確認ください。
○各部に亀裂、破損、凹み、曲がり、緩み、がたつきなどの異常が生じた場合は、使用しないでください。
○品質には万全を期しておりますが、万一不具合があった場合には、ご使用前にお買い求めのお店または京セラお客様相談室0120-984-009（無料）にご相談ください。


専用ハンドル


ガラス蓋18cm


鍋18cm（本体）


フライパン22cm（本体）

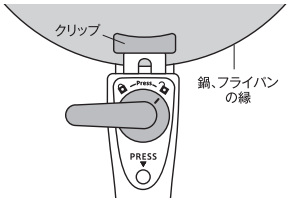

フライパン26cm（本体）

使い方

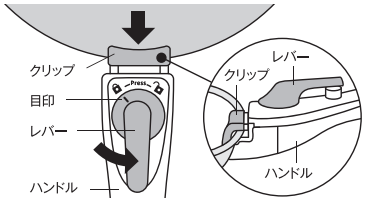
専用ハンドルの取り付け方 / 外し方

1 本体に取り付ける

① ロックを解除した状態「🔓」で、本体の縁をクリップで挟む。



② レバーをまわし、目印を「🔒」の位置に合わせる。



図のように、クリップがしっかりと固定されているか確認してからご使用ください。本体とクリップにすきまがあくなど、不適切な位置で固定すると取り付けが不十分になり、使用中に専用ハンドルが脱落するおそれがあります。

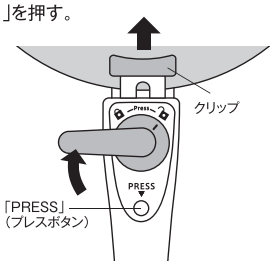
2 本体から取り外す

① レバーをまわし、目印を「Press」の位置に合わせる。

半ロックの状態で使用したり、無理に取り外そうとしたりしないでください。脱落ややけど、破損の原因になります。落下することのない安全な場所で、慎重に行ってください。

② 「PRESS（プレスボタン）」を押す。
（レバーが90度横にまわり、クリップが広がります。）

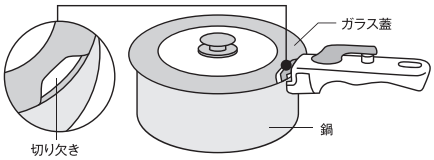
ロックを完全に解除してから、専用ハンドルを取り外してください。破損の原因になります。



ガラス蓋の置き方

鍋にガラス蓋をする

ガラス蓋の切り欠きを専用ハンドルの位置に合わせる。



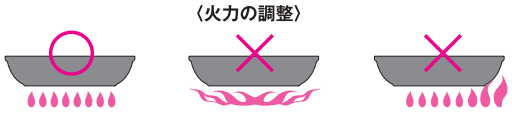
収納の際は、本体のサイズが大きいものを下にし、サイズが小さいものを順に重ねてください。

⚠注意

安全のために必ずお守りください

■空焚きをしないでください。（すべての熱源）
○空焚きをしますと専用ハンドルの損傷、本体の変形などによるやけどや火災の原因になります。
○長時間の予熱は空焚きになります。予熱する場合、加熱時間は1分以内にしてください。

〈火力の調整〉



■専用ハンドルが焦げますので火力を調整してください。
○ご使用時にはコンロの中央に置いて、中火以下で使用してください。
○炎が底面よりはみ出したままでご使用になりますと、専用ハンドルが熱くなりやけどなどのおそれがあります。また、専用ハンドルが損傷し、脱落によるやけどなどの事故につながるおそれがあります。
○2口以上のコンロをお使いの場合は、隣接するコンロの炎が専用ハンドルにあたらないよう、専用ハンドルの向きにご注意ください。

■Siセンサーコンロ（温度センサー付きガスコンロ）をお使いの際は必ずお守りください。
○フライパン・鍋のサイズに合ったコンロで使用してください。 ○フライパン・鍋はコンロの中央において温度センサーが確実に沈み込んだことを確認してください。

■天ぷらなどの揚げ物料理には使用しないでください。油に引火するなど火災の原因となるおそれがあります。
○専用ハンドル、ガラス蓋は京セラ製取っ手がとれるフライパン・鍋シリーズ以外には使用しないでください。

取扱上の注意

○調理中は、そばを離れないでください。火災の原因になります。 ○調理中、調理後は専用ハンドルやガラス部、本体が熱くなっていますので、ご注意ください。
○乳幼児の手の届かない安全な場所に保管してください。 ○縁まで水等を満たした状態で使用しないでください。
○コンロにのせる時、のせ方や五徳の形状によっては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。
○金属製の調理器ですので、電子レンジでは使用しないでください。
○オーブンで使用する場合は、専用ハンドル・ガラス蓋を外してください。また、温度設定は200℃以下にしてください。塗装劣化の原因になります。
○ストーブの上では危険ですので使用しないでください。
○専用ハンドル、ガラス蓋の改造・分解はしないでください。故障や事故の原因になります。ネジがゆるんだ場合に限り、締め直して使用してください。
○専用ハンドルなどは、使用により劣化して変色、焼けこげ、ふくれ、ひび割れなどが生じることがあります。脱落によるやけどなどの事故につながるおそれがありますので、焼けこげ、ふくれ、ひび割れなどが生じた場合は使用しないでください。
○専用ハンドルを含む全体を水に浸して丸洗いしないでください。専用ハンドルや専用ハンドル取り付け部の中に水がたまり、再加熱のときに蒸気が噴出し、専用ハンドルが熱くなってやけどなどの事故につながるおそれがあります。
○専用ハンドルを取り付けた状態で本体をあおったり、振り回したりしないでください。ハンドルが外れ、本体が落下してケガをするおそれがあります。

○本製品には必ず専用ハンドルを使用してください。
○専用ハンドルの着脱操作を行う際は平らな場所で行ってください。
○持ち運ぶ際は確実にロックされていること、本体に正しく取り付けられていることを確認してください。落下して内容物がこぼれてやけどやケガの原因になります。
○専用ハンドルを付けて調理する際は必ず専用ハンドルを持ちながら調理してください。不安定になり転倒してやけどやケガの原因になります。
○長時間加熱する場合は専用ハンドルを外してください。専用ハンドルが加熱されてやけどやケガ、破損や変形の原因になります。 ○専用ハンドル、ガラス蓋は火気の近くに置かないでください。

○本製品のガラス蓋は18cm鍋専用です。フライパンには使用しないでください。また、ガラス蓋をずらしたりサイズの合っていないものに使用しないでください。ガラス部が直接熱せられ、破損の原因になります。
○金属たわし、磨き粉は使用しないでください。ガラス部やシリコーン部分に傷が付く原因になります。
○ガラスが欠けたり、亀裂が入った場合は使用しないでください。ガラス表面に傷があるとご使用中に破損することがあります。
○ガラスが破損した場合、破片が細片となって激しく飛び散る特性がありますので、ご注意ください。
○ガラス蓋には蒸気排出用穴があります。噴出する蒸気でやけどの危険性がありますので穴の位置をよくお確かめの上、ご使用ください。
○高温になっているガラス蓋を水の中に入れたり、濡れた布で触れるなど急激な温度変化は避けてください。 ○ガラス蓋は落とし蓋としては使用しないでください。
○ガラス蓋を加熱調理中の電磁調理器のトッププレートの上に置かないでください。蓋が発熱し高温になり、やけどやガラスの破損などの事故につながるおそれがあります。
○冷凍庫や冷凍室では使用しないでください。 ○高温になっている本体に水気の多いものを入れますと、油がはねてやけどなどの事故につながるおそれがありますのでご注意ください。
○高いところから落とすなど、急激な衝撃を与えないでください。破損や変形の原因になります。また、収納時に重いものをのせるなどした場合、変形するおそれがありますのでご注意ください。
○吹きこぼれ、煮こぼれしないように使用してください。ガスの火が消えたり、調理器の故障の原因になります。

○電磁調理器でのご使用は以下の点にご注意ください。
・特に3kW以上の電磁調理器は火力が非常に強いのでご注意ください。引火や変形の原因やセラミック塗膜加工の劣化の原因にもなります。
・電磁調理器の種類によっては正しく作動しない場合があります。
・トッププレートにのせたままフライパンをあおるなど、底面でこすったりしないでください。トッププレートが傷ついたり、変色したりする原因になります。
・底面が変形したり損傷した場合は、使用しないでください。そのままご使用になりますと、本体の異常加熱や電磁調理器を損傷するなど、思わぬ事故の原因となります。
・加熱中に「ブーン」や「ジー」などの音（共振音）が聞こえる場合がありますが、フライパンの故障ではありません。フライパンの位置を置きかえたり火力を調整してください。

○空焚きをしたり、必要以上の強い火力で使用しますと短時間で高温になり、フライパンが損傷したり、底が湾曲・破損することがあります。また、セラミック塗膜加工の劣化の原因にもなります。
○本製品のセラミック塗膜加工は食品衛生法に適合しており、万一ご使用中にはがれて体内へ入っても自然に排出されますのでご安心ください。
○フライパン表面が変色したり、シミがつく場合があります。 ○調理以外の目的には使用しないでください。

○調理物（みそ汁、カレー等）によっては、調理中や再加熱の際に、突沸現象により内容物が噴き出したり、場合によっては鍋が転倒して、やけどや物品を破損するおそれがあります。
特に赤だし味噌（豆味噌）や、具が少なくなったみそ汁を再加熱する場合には、必ず以下の事項を守ってください。
①加熱する前にお玉等でよくかき混ぜてください。 ②煮立てる際は、火力を弱めにし、お玉等でよくかき混ぜながら加熱してください。

長くお使いいただくために

○中火以下で使用してください。（IH調理器の場合は1100W以下）
○調理の時は必ず少量の油を調理面全体に引いてください。（加熱前）特に初めてお使いになる時は、入念に塗ってください。
○金属製の調理器具をお使いの際は、角の丸いなめらかなものをお使いください。木や竹、プラスチック製やシリコーン製などのものをご使用いただくといっそう長持ちします。また、フライパンや食器を重ねて収納する場合は、傷がつくおそれがありますのでご注意ください。
○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。急激に温度変化が生じると変形の原因になったり、セラミック塗膜加工が劣化したりする原因になります。調理面の温度が下がってから洗浄してください。
○多量の酢、重曹などの酸性またはアルカリ性のもののご使用は避けてください。また、長時間（目安として一昼夜以上）にわたり調理物や油を入れたままにしないでください。本体に腐食が生じることがあります。
○本体の中で材料を刻んだりしないでください。セラミック塗膜加工の傷やはがれの原因になります。

お手入れ方法

○ご使用後は、専用ハンドルを外して、フライパン・鍋本体と別々に洗ってください。スポンジに中性洗剤をつけてよく洗い、水分をふき取り、乾燥させてください。
○専用ハンドルが食材や調味料などで汚れた場合は、スポンジや柔らかなブラシなどに中性洗剤をつけて洗ってください。ハンドルの内部に汚れや洗剤の成分が残らないように、ハンドルが開いた状態で流水でよくすすぎ、開いたままよく乾燥させてください。クリップ部分を下にして立てかけていただくと水が切れやすくなります。
○本体は食器洗い乾燥機をご使用いただけます。ご使用の際は、お手持ちの食器洗い乾燥機の取扱説明書をよくお読みください。専用ハンドル、ガラス蓋は食器洗い乾燥機で使用しないでください。腐食や変色の原因になります。
○食器洗い乾燥機をご使用の際は、食器洗い乾燥機専用の中性洗剤をお使いください。アルカリ性の洗剤をご使用になるとアルミニウム合金が腐食することで底面の金属部が変色し、はり底部が剥がれる可能性があります。
○焦げ付き汚れを十分に取らないまま調理をしていると、その部分がさらに焦げ付きます。快適さを長持ちさせるためにその日のうちにお手入れしてください。
○焦げ付きを落とす場合は、お湯に浸して焦げ付きを柔らかくしてからスポンジで取り除いてください。
○金属たわし、磨き粉などのご使用はお止めください。ガラス蓋のガラス面に傷がつくと破損の原因になります。また、フライパン、鍋の塗装が剥がれる原因になります。調理面のがんこな焦げ付き、汚れはメラミンスポンジをご使用になれます。
○キッチン用漂白剤はご使用にならないでください。 ○ガラス蓋はよく冷めてから洗浄してください。
○シリコーン表面に白い汚れが残る場合があります。酢水またはクエン酸水を吹きかけてふき取ってください。

中火で予熱後は火力を弱めて調理してください。 ※中火では予熱後も温度が上昇します。

商品に関する相談 / お問い合わせ先
＜お客様相談室＞
0120-984-009（無料）
受付時間：9:00～17:00（土・日・祝・会社休日は除く）

製造販売元
京セラ株式会社 宝飾応用商品事業部
〒612-8501 京都市伏見区竹田鳥羽殿町6番地
TEL.075-604-3462
KYOCERA Corporation
https://www.kyocera.co.jp/prdct/kitchen/

DESIGNED IN JAPAN
フライパン・鍋：MADE IN VIETNAM
専用ハンドル・ガラス蓋：MADE IN CHINA
※外観形状等は予告なく変更する場合があります。
© 2026 KYOCERA Corporation