取扱説明書SURUTTO PRO

この度はSURUTTO製品をお買い上げいただき、誠にありがとうございます。

本製品は、ご家庭用の調理器具です。
正しく安全にご使用いただくために、本書をご使用前によくお読みの上、大切に保管してください。



取っ手を持ってご使用ください

⚠注意　安全のために必ずお守りください

調理器の取扱説明書もよく読んでご使用ください

強火での使用は禁止です。火力を調整してご使用ください。

IH

ヒーターの中央に置いて、中火以下（200℃未満）の火力で加熱を開始してください。200℃以上となる強火の使用は、異常過熱による本体の変形、取っ手やつまみの損傷、コーティングの損傷の原因になります。

ガスコンロ

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整してください。炎が底面よりはみ出したままで使用されますと、取っ手の損傷や焦げつきの発生、または溶けるおそれがありますのでご注意ください。また、2口以上のコンロでご使用の場合には、隣接するコンロの炎が取っ手にあたらないよう、置く向きにご注意ください。

絶対に空だきをしないでください。

空だきをすると、異常過熱によってコーティングが損傷したり、取っ手の損傷、本体の変形や溶解によるやけどや火災の原因になります。
また、予熱は200℃未満としてください。目安は以下の通りです。

IH

2kwタイプで40秒程度までとしてください。



ガスコンロ

ガスコンロ 底面からはみ出ない火力（中火）で30秒程度にしてください。

乾燥のための空焼きは、コーティングを損傷させるためお控えください。

※製品の仕様は予告なく変更する場合がございます。

お使いいただく前に

■本体にシールが貼ってある場合は、シールを剥がしてからご使用ください。
■初めてご使用になる前は柔らかいスポンジに中性洗剤をつけて本体をよく洗い、すすいでください。製造上発生する細かな塵など（人体に影響のないレベルです）が付着している場合がありますが、軽い洗浄で落とすことができます。
■品質には万全を期しておりますが、万が一不具合があった場合には、ご使用前にご購入先または「カスタマーサポート」にご相談ください。

使用上ご注意いただきたいこと

■調理中、調理後は取っ手を含め本体が熱くなっている場合があります。特にIH調理の場合、炎が見えないためご注意ください。
■ストーブの上では絶対に使用しないでください。
ストーブ上で使用すると、本体の転倒や異常加熱でやけどするおそれがあります。また、変形や変色、コーティング劣化など品質低下の原因となります。
■金属製の調理器具ですので、電子レンジでは使用しないでください。
■オーブンでの調理時間は1時間まで、設定温度は210℃までとしてください。
■冷凍庫、冷凍室では使用しないでください。
■天ぷら料理・揚げ物に使用する際は、以下の点にご注意ください。
①油の温度が200℃以上にならないように注意してください。
②火災ややけどのおそれがあるため、油を注ぐ深さは本体の半分以下としてください。
③ 短時間で油の温度が上昇し、発火するおそれがありますので調理中は絶対にそばを離れないでください。
④揚げ物調理中は本体に蓋をしないでください。油の温度が異常に高くなり危険です。
⑤ 水気の多い材料は油がはねるおそれがあるため、できるだけ入れないでください。
⑥ 卵焼き型フライパンは、引火のおそれがあるため揚げ物に使用しないでください。

ガスコンロをご使用の場合

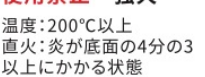
■調理物の吹きこぼれによりガスの火が消える場合がありますので、火加減や調理物の量にご注意ください。
■五徳の形状や調理量、温度センサー（温度センサー付きのコンロの場合）によって転倒する場合があります。不安定な場合は必ず取っ手を持って調理してください。その際はやけどに注意してください。

■温度センサー付きコンロ（SI コンロ）では、以下の点にご注意ください。
①五徳の中央に置き、温度センサーへ密着させて確実に沈み込ませてください。
②底に著しい汚れや付着物が付いたまま使用しないでください。温度センサーが働かないことがあります。

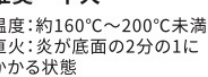
IHクッキングヒーターをご使用の場合

■調理物の吹きこぼれによりトッププレートが焦げつく場合がありますので、火加減や調理物の量にご注意ください。
■まれにブーンという音が出ることがあります。位置を少しずらすか、火力を小さくすると止まることがあります。
■トッププレートにのせたまま本体をあおらないでください。摩擦や衝撃によりトッププレートに傷が生じたり、本体の外面塗料が付着する場合があります。
■本製品は一般的なIH対応フライパン同様に、200Vの使用を推奨しています。100Vは200Vに比べて出力が弱いため、調理に必要な火力を得られない可能性があります。本書記載の中火は1000Wを想定していますが、調理器によっては強火と記載されている場合があります。詳しいワット数はお使いの調理器の取扱説明書をご確認いただき、適切な火力へ調整ください。
■万が一、お使いのIH調理器が動作しない場合は交換の対象となります。本書に記載の弊社のお問い合わせ先までご連絡ください。

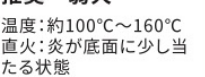
使用禁止　強火
温度：200℃以上
直火：炎が底面の4分の3以上にかかる状態
IH　：1400W以上



推奨　中火
温度：約160℃～200℃未満
直火：炎が底面の2分の1にかかる状態
IH　：1000Wくらい



推奨　弱火
温度：約100℃～160℃
直火：炎が底面に少し当たる状態
IH　：450Wくらい



お手入れについて

■本体は柔らかいスポンジに中性洗剤をつけてよく洗ってください。
■加熱調理後は、本体の熱が冷めてから洗ってください。
■お手入れにスチールたわしなど金属製のもの、アルカリ性洗剤（漂白剤など）やクレンザー（研磨剤）を使用しないでください。コーティングを傷つけます。
■食器洗い機を使用するときは、必ず中性洗剤を使用してください。アルカリ性洗剤はコーディング劣化の原因となるため、使用しないでください。

長くお使いいただくために

■調理の内容及び調理器具の大きさにより、火力の強弱を調整してお使いください。また、200℃以上の強火は避けて空だきはしないでください。火力は中火以下でご使用いただくとコーティングが長持ちします。
■調理の際は、金属製の調理器具の使用を避けて、樹脂製やシリコン製、木製など柔らかい素材のものをお使いください。木製の箸など、柔らかい素材でも内面に痕がつく場合があります。細かな痕やスレがついても耐久性や性能に影響はありませんが、強く擦ったりしないようにしてください。
■ 本体の表面で材料を刻んだりしないでください。
■ 腐食防止のため、長時間（目安としては一昼夜以上）にわたり調理物を入れたままにしないでください。
■ 熱した本体に冷水をかける等の急激な温度変化や、落下など急激な衝撃を与えないでください。変形の原因となります。
■焼く・炒める料理の際は、必ず油を引いてください。油を引かずに調理すると、コーティング劣化の原因となります（煮こむ・茹でる料理は油不要です）。
■ 酢等の酸性のものや、アク抜き用重曹等アルカリ性のもののご使用はなるべく避けてください。使用された場合は、変色や腐食の原因になりますので、調理後速やかに中性洗剤で洗ってください。
■本体を重ねて収納する際は、コーティングされた表面に傷がつかないように間に布等を挟むようにしてください。

お問い合わせ先

お届けした商品に不具合やご不明点がある場合は、下記URLからお問い合わせください。
もしくはQRコードを読み取っても同様のページにアクセスすることができます。

■ お問い合わせページURL
https://surutto.online/pages/contact

■販売元　株式会社ふじいろ
〒220-0012　神奈川県横浜市西区みなとみらい3-3-1 10階
電話：050-3198-9781（自動音声）
メール：support@surutto.online

※本書の内容は予告なく変更となる場合がございます。
最新情報はSURUTTO公式ストアにて公開している内容となります。予めご了承ください。
「SURUTTO PRO シリーズ」取扱説明書VERSION2.0（2026年11月版）

内面フッ素樹脂コーティング1年保証

交換をご希望の方は、本内容を必ず最後までご覧いただいた上でお申し込みください。

■保証内容

「取扱説明書」や「長持ちガイドブック」の内容に沿った使用方法で、弊社発送日から1年以内に内面フッ素樹脂コーティングの【剥がれ】が発生した場合、本保証の内容に沿って無償で新しい商品に交換させていただきます。「弊社指定の交換申込フォーム」に「商品発送日から1年以内」にお申し込みください。

※強火（200℃以上）を使用し【剥がれ】が発生した場合は保証対象外です。

※【キズ】【変形】【変色】【内面の膨れ】【焦げつき】【こびりつき】は保証対象外です。

■「取扱説明書」や「長持ちガイドブック」に沿った使用方法とは？

SURUTTOのフッ素樹脂コーティングは、特性上、表面の温度が200℃を超える高温になるとコーティングの劣化が始まります。そのためSURUTTOでは長持ちのために高温(200℃以上)での使用を禁止させていただいております。また、高温での使用以外にもいくつか劣化の原因が存在しますので、以下のとおり正しい使用方法をお願いしております。

◎正しい使用方法

・火力は中火以下(200℃未満)を守って使用する
・予熱（空だき）は中火で40秒以内を守って使用する
・シリコン製・樹脂製・木製のキッチンツールなど、フライパン表面が傷つきにくい道具を使用する
・焼く、炒める料理の際は油を引いて使用する
・急激な温度変化が発生する行為（熱いまま冷水をかけるなど）はおこなわない
・使用後は柔らかいスポンジに中性洗剤をつけて、汚れが残らないようによく洗う
・一昼夜以上、食材を入れたまま放置しない

以下のような使用は劣化の要因となります。

◎高温(200℃以上)になる要因

強火の使用：強火はフライパン表面温度の200℃を超える可能性が高く、中火は160～200℃未満になります。

長過ぎる予熱（空だき）：中火の場合、フライパン表面の温度は40秒～1分ほどで200℃前後に到達します。中火、弱火、それぞれの火力に合わせて200℃以上の過熱にならないように時間を調整してください。

◎その他、劣化の要因

急冷：熱い状態で冷水につけるなどすると、素材が急激に伸縮して劣化しやすくなります。ジューッと音がするような急激な冷却はフッ素コーティングの劣化に繋がります。

硬いキッチンツールの使用：金属などの硬いツールを使用すると、フライパン表面に傷がつく場合があります。

食材を入れたまま放置：食材の油や塩分がコーティング内部に染み込み劣化に繋がる場合があります。
洗浄不足：フライパン表面に残った汚れから、食材の油や塩分がコーティング内部に染み込んで劣化に繋がります。

■交換の流れ

1. 下記「保証内容」に記載のURLより弊社公式サイトの「交換申込フォーム」に回答
2. 弊社スタッフが内容を確認
3. お客様の元に交換品を発送（必ず新品を発送いたします）
4. 不良品を返送先へ着払いで返送（交換品到着から1週間以内に返送ください）

※製品梱包箱を処分または紛失された場合は、返送品一式が一個口に収まる箱に、破損しないように梱包ください。

■申込方法

不良のあったフライパンをご用意いただき、「保証内容」のURL(もしくはQRコード)からお申し込みください。

保証内容

保証詳細および申込は下記URLもしくは、
QRコードからご確認ください。

■保証ページURL
https://surutto.online/pages/after-service

保証

品質表示

表面加工	内面：フッ素樹脂塗膜加工
材料の種類	本体内面：アルミニウム合金
	本体外面：ステンレス鋼
	取っ手：ステンレス鋼
	底面厚：2.0mm
寸法	フライパン　20cm/26cm/28cm
	深型フライパン　24cm/28cm
	卵焼き型フライパン　14×19cm
製造国	日本

※この商品の仕様は予告なく変更することがあります。