

1112500506 《DANSK》琺瑯單耳燉煮鍋

使用前注意事項

- 請於使用前，確認把手及鍋把手的部份是否有鬆動或破損的情形，確認安全後再開始進行始用。
- 若鍋子本體及蓋子等部位有黏貼出廠時的貼紙時，請務必將貼紙撕下後再開始使用。(以溫水擦拭貼紙即可撕除。)
- 第一次使用時，請以柔軟海棉沾些許食用洗碗精將鍋子內部仔細清洗乾淨。

關於琺瑯製品

- 琺瑯製品是在金屬的表面以高溫的方式將玻璃材質燒製上去。由於非常具耐酸性，非常適合將料理後的食物直接放在鍋內放入冰箱中保存。
- 迷你造型琺瑯鍋系列不可使用於電磁爐料理。
- 由於琺瑯表面為玻璃材質，因此不容易吸收食物殘留的異味，表面光滑於清洗時也相當的容易清洗。

使用注意事項

- 請絕對不要空燒。萬一不小心發生空燒的情形，請勿立即以冷水澆鍋子、也不可將鍋子突然浸泡在冷水當中。由於琺瑯含有玻璃的材質，急速的冷卻會使表面發生破裂的情形產生。
- 加熱料理時及剛加熱完後，把手及鍋蓋把手的部份溫度相當高，請務必以隔熱手套接觸把手及鍋蓋把手的部份，斃免燙傷。
- 把手、把手連接處以及鍋蓋把手的部份若有破裂、變形等破損的情形產生時，請勿繼續使用。另外也請勿自行修理或改造零件，以避免發生脫落倒致燒燙傷的情形發生。

- 附有木製把手的產品，把手的螺絲有鬆動的可能性。若發生鬆動的情形，請將螺絲栓緊後再繼續使用。若於鬆動時繼續使用，會有脫落進而造成燒燙傷的危險發生。
- 請將鍋具放置於瓦斯爐火的正中央，火力的大小勿超過鍋具底部面積的大小。若火花超過鍋子底部面積容易燃燒到把手，易造成把烤焦、及變形的情形產生，並且會有燒燙傷的危險。2 個瓦斯爐口一起使用時，請注意避免鄰近的火花碰觸到鍋子的把手。
- 若未安穩的放置再開始使用則會有可能發生翻倒的情況、進而造成燒燙傷及火災的情形發生。因此請確定安全後再開始進行料理。
- 附有木製把手、鍋蓋把手的鍋具，請勿使用烤箱。以免造成把手及鍋蓋把手破損。
- 琺瑯製的把手、鍋蓋把手，可以使用烤箱進行調理。
- 料理時，食材溢出時會造成瓦斯爐火熄滅的情形產生，此為發生燒燙傷及火災的原因。因此料理時請特別注意爐火大小，及食材量的多寡等，並於料理中勿離開鍋具周圍。

禁止事項

- 請勿用來當作油炸鍋使用，有可能會造成火災的發生。
- 使用時請勿裝滿水。容量表示表上所寫的量為滿水量，實際使用時請加入最多約 60~70%的水量即可。(根據不同的商品，可放入的水量也不相同。)
- 請勿使用於微波爐，以免造成故障或發生火災。

《《調理時特別注意》》

因所煮的食材不同(尤其是料理味噌湯時)・料理中及再加熱時・有可能會發生突然沸騰的情形・太激烈時會造成鍋具的傾倒、燙傷及其他物品的損壞。特別料理及加熱紅味噌湯及材料較少的湯類・請特別注意以下事項：

- ①料理時・以轉圈的方式將食材仔細的攪拌均勻。
- ②請勿突然以強火烹煮。
- ③快要烹煮完成時・請以杓子以轉圈方式一邊加熱一邊攪拌。

【注意】請勿用來拌炒料理時使用。高溫的拌炒等同於空燒狀態。

【注意】請勿使用金屬製刷子及具磨粉清洗工具・此會造成琺瑯表面產生刮痕

※若於清洗後為使其乾燥而放置火爐上加熱・此時等同於空燒狀態。如要去除水份・請以柔軟的布料擦拭後・自然乾燥即可。根據琺瑯種類的不同・空燒後有可能造成琺瑯底面材質溶化的可能性・請注意！

保養方式

- 使用後請勿使用鐵刷等堅硬清潔物品清洗・以免傷害琺瑯表面材質。鍋具使用後請以柔軟海綿沾食用洗碗精洗淨後・仔細擦拭乾燥後保存。
- 生鏽的情形有可能從商品的前端開始發生。使用後・請以柔軟布料仔細擦拭(由其是商品前端的部份)・確定乾燥後再行收納保管。

- 若發生生鏽的情形時・請儘可能的儘速以海綿將鏽垢除去後・仔細將水份拭乾・並重新使其保持乾燥。
- 鍋具燒焦時・請以溫水浸泡至焦漬軟化後・再以海綿等物品清洗去除。
- 避免大力撞擊以及從高處掉落的情況產生。由於琺瑯為玻璃材質物品・會造成破裂、損傷的情形。

fujidinos
日本生活美學

ONLINE SHOPPING
www.fujidinos.com

客服專線 0800-279-988
客服信箱 service@fujidinos.com

