

1134001945-00

《炸物專用》瀘油式鍋蓋油炸鍋(附溫度計)

本商品專為家庭中調理使用。使用時請先詳細閱讀使用說明書後再進行使用，不適當的使用將導致事故發生。使用說明書請於閱讀後妥善保管。

使用前的準備

- 一開始使用時，請先以沾滿餐具用清潔劑的海綿清洗，並將水分乾淨地擦乾後再進行使用。
- 若貼有貼紙及標籤時，請先撕下後再進行使用。

保養維護事項

- 使用後請將油倒到其他容器，以溫水清洗去除污垢，用遠火讓水分乾燥後再行收納。
- 請勿以金屬刷及刀子等去除污垢，否則將造成外層的刮痕與剝離。
- 在端面上雖然已經做了周全的處理，但為了安全，在清洗時請勿直接用手，請以海綿等進行清洗。

溫度計使用事項

- 請勿用水清洗。因溫度計並不防水，故水分會滲入內部。若附著髒污時請用濕毛巾等擦拭髒污。
- 溫度計的玻璃內部若有水蒸氣聚集時請停止使用。內部的水蒸氣會因膨脹而造成玻璃破損而產生危險。
- 請將溫度計的前端起至 35mm 為止的部份放入油中，若接觸的油量太少將無法正確顯示溫度。



維護·保管方法

- 可以使用洗碗機清洗。
- 使用後以餐具用清潔劑與海棉充分清洗，拭乾水分並乾燥後收納。

【使用上的注意事項】

在調理中時請勿離開調理現場。

調理鍋請勿空燒。

- 油若過度加熱的話將冒煙、起火，請勿讓油溫超過 200 度以上。
- 在空燒而產生高溫的鍋子內注入油等行為，將導致火災。
- 若將鍋子空燒至變色的程度時，若附近有易燃物時會有導致火災的危險。
- 使用前請務必確認各部位都沒有異狀。此外，各部位若有龜裂、破損、凹陷、彎曲、鬆弛等異狀產生時請勿使用。
- 請勿使用於油炸以外的用途。若使用於燉煮、熬湯等用途時，表面的塗裝將會剝離，並產生銹蝕。
- 鍋內有溼氣的狀態下請勿倒油入鍋內，否則會有因加熱時將造成油的噴射並造成燙傷的危險。
- 倒入的油量請勿超過「適量線」(以刻度呈現)。調理時若油溢出來的話會有產生火災的危險。
- 溢出來的油請擦拭乾淨後再進行加熱。
- 請勿於鍋子加熱油時另外倒入新油，否則會有發生火災與燙傷的危險。
- 請勿於爐灶上使用。
- 鍋子請勿造成傾斜，請將鍋子平放至爐子的中間使用。若鍋蓋部份接觸到火焰的話將產生危險。
- 請調節火力避免讓火焰從鍋底竄出，若火焰太大會產生把手與鍋蓋部過熱的危險。
- 與爐子鄰接的火焰與網子的熱風請注意避免接觸把手與鍋蓋。



- 調理中及調理後鍋子與把手會變熱，為避免造成燙傷請勿直接以手，請改用鍋子專用夾移動鍋子。
- 避免燙傷等危險，請在幼兒無法接觸到的地方使用、保管。
- 萬一把手若產生鬆弛或裂縫時請勿使用，否則可能會有因脫落導致燙傷的危險。
- 對於把手若產生鬆弛或裂縫時，請勿進行改造與緊急處理後使用。
- 高溫的鍋子請勿使其急速冷卻，否則將造成變形。
- 使用凝固劑讓鍋子使用後的油進行凝固以進行處理，若長時間放置則會產生結露現象，造成銹蝕與塗裝的剝離，須特別注意。
- 鍋蓋可暫時放置炸物瀘油，請勿堆積過多炸物，瀘油完畢後請立即移至其他容器。
- 鍋蓋部份請勿鋪上日式天婦羅瀘油紙使用。



使用加熱器時

- 請依據所使用的加熱器使用說明書，以適當的油量、火力、正確使用方法進行使用。
- 請在油倒入油鍋後再進行加熱。
- 用電磁爐加熱時會產生「滋」的聲響，那是加熱器的震動與鍋子產生共鳴的聲音，並非鍋子發生異常狀況。
- 鍋底若產生鬆弛或裂縫等變形的狀況時，請勿使用。否則可能造成加熱器無法正常運作。

以瓦斯爐或加熱器的「油炸機能」進行調理時

「油炸機能」依據各個加熱器與瓦斯爐的不同油量等等的使用設定也會相異，請仔細確認加熱器具的使用說明書，依據說明正確且安全地使用。此外，調理時請勿離開調理現場，若發現異狀時請停止加熱。

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

