

1137103428-00《及源鑄造》鑄鐵平底燒烤盤·炒菜盤大型加深

※注意事項※

初次使用時

請先使用自來水清洗過後，將水份充分擦拭乾淨。接著放入食用油及蔬菜，將鍋內至鍋緣充分煎炒，此動作能夠減低新鐵製品的特殊味道。

※請使用中火力以下。如使用大火有可能導致蔬菜著火的可能。

使用後清洗動作

不需使用洗劑，使用溫水清洗即可。(請使用鬃刷或軟性清潔刷清潔。請勿使用鐵刷等容易造成表面損傷)

※鑄鐵製品表面擁有微小凹凸狀，請使用不易產生毛屑的抹布擦拭。

移動時請使用專用把手

請將把手前端部分(固定處)插入烤盤邊緣孔內，確認已固定後再進行移動。

導熱性佳

鑄鐵製品具有極佳導熱性，不易冷卻的特性。加熱時，烤盤溫度極高，請勿直接觸碰拿取，務必使用專用把手。

請勿急速冷卻

烤盤呈現高溫狀態時請勿直接注入冷水冷卻。容易瞬間產生強烈水蒸氣及造成烤盤破裂的危險。

可使用於瓦斯爐·烤箱·IH 電磁爐

不可使用於微波爐。

※IH 電磁爐較建議使用 100V。

使用 IH 電磁爐調理時請調節強弱

◆請根據購買的電磁爐的溫度表示進行操作

鑄鐵鍋物只要加溫就不易冷卻，請使用弱(中以下)進行調理。

◆長期使用後鍋底較容易變的不平整，置於 IH 電磁爐調理時容易不穩定，此時請勿再持續使用。(原因為熱膨脹而造成金屬疲勞)

鐵製重物，請小心使用

鑄鐵物在構造上厚度較厚且富有重量，放入食材時重量會增加，在使用上及移動時請務必小心。使用 IH 電磁爐時請靜置於上方。

調理完成後

使用鐵製鍋類調理完成後請務必馬上將食材移至別的容器內。持續放置於鐵鍋內，含有單寧等物質的食材容易與鐵鍋的鐵質產生反應。但此這個反應對人體無害。

務必保持乾燥

鑄鐵製品遇水氣容易產生生鏽情況。調理後，請務必馬上將食材移至別的容器內。並進行鑄鐵製品的清洗後，加熱約 30 秒，將鍋內水氣完全蒸發後即可。

生鏽時

使用刷子清潔之後，將水份充分拭乾，再倒入食用油及蔬菜渣進行煎炒。

※外側不需要加油。

保管方法

長時間不使用或是濕度較高季節(梅雨季)容易生鏽。請放置於乾燥處及通風處保管。※流理台下方屬潮濕處，請避免放置於流理台下方保管。

掉落容易造成毀損

鑄鐵製品為炭素成分較多的材質，故為較容易破損的金屬。留意勿從高處掉落或與堅硬物體碰撞。請勿使用於調理以外。

關於生鏽問題

南部鐵器為鑄鐵製品。長年使用及其他因素有可能造成生鏽情形，但不影響商品使用機能及安全。

使用中如產生生鏽情形，則為素材特性範圍，不屬於“故障”範圍之內。妥善的保管及保養能夠延長商品使用壽命。

※但如開封後未使用狀態，商品表面則有茶紅色生鏽情況時，請勿使用本商品，可聯絡客服處理相關問題。

◎使用注意事項

1. 鐵製重物，請小心使用

移動時請務必使用把手拿取，並留意燒烤盤的平穩度。

2. 鑄鐵製品具有極佳導熱性，使用時請務必小心勿燙傷。

將把手插於燒烤盤上後加熱，把手也會呈現高溫狀態。加熱時請務必將把手取下。

3. 由高處掉落會有破損的情況發生。

4. 急速冷卻會有破裂的情況發生。

使用後請靜置待自然降溫即可。

5. 關於生鏽

- 請勿泡於水中。使用後請立即清洗後拭乾。
- 梅雨季時如鍋表面呈現微紅狀態時，請使用鬃刷刷洗後，放入食用油及蔬菜渣進行煎炒，使油份滲入鍋內。

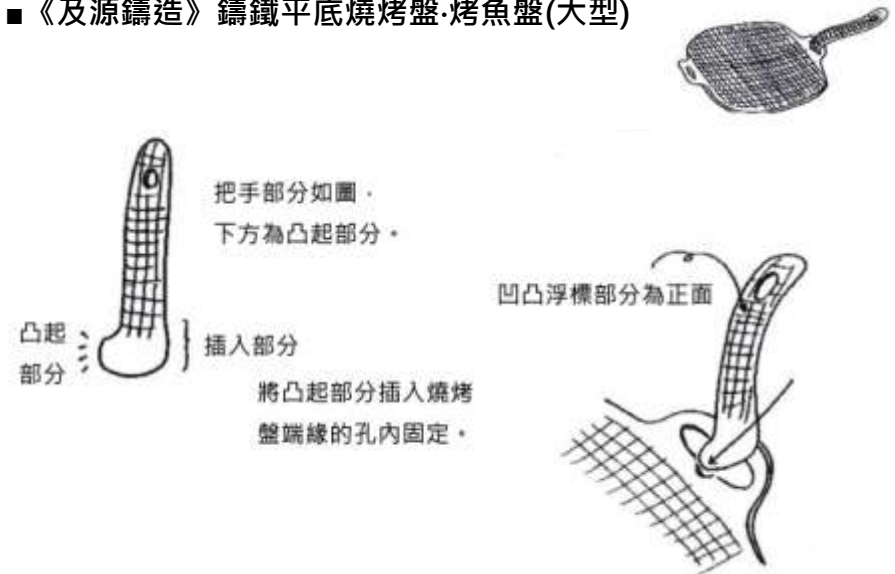
6. 料理呈現黑點時

- 使用鐵器鍋類調理食材後如將食材靜置於鍋內，食材容易產生黑點。這是因含有單寧等物質的食材與鐵鍋的鐵質所產生的反應。但此這個反應對人體無害。

7. 本商品不可使用於微波爐。

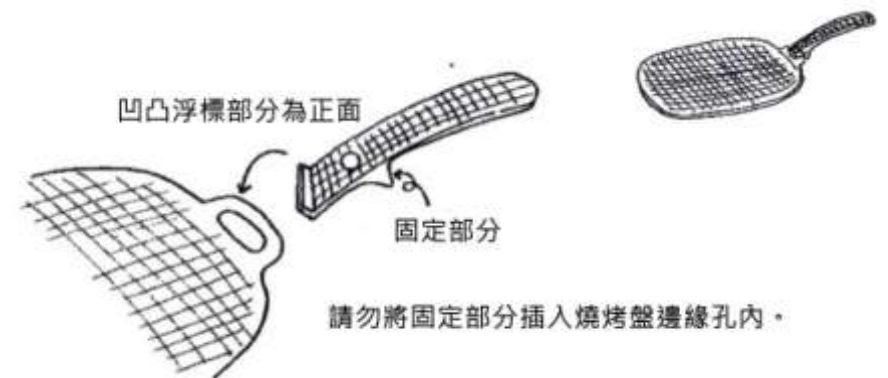
◎把手的組裝方式

■《及源鑄造》鑄鐵平底燒烤盤·烤魚盤(大型)



■《及源鑄造》鑄鐵平底燒烤盤·烤魚盤(小型)

■《及源鑄造》鑄鐵平底燒烤盤·烤魚盤(長型兩件組)



◎初次使用時

- ①請先使用熱水清洗後拭乾。
- ②加入食用油後放入蔬菜渣煎炒。

本商品深度較淺，
故火力請使用中火以下
以免造成噴油以及著火
等危險。



- ③將炒過的蔬菜渣丟棄後完成。

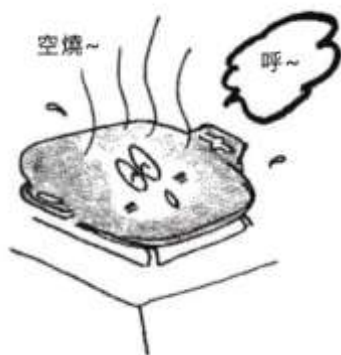
◎每次使用後

- ①請使用熱水清洗後拭乾。

請使用鬃刷或海綿清洗。
不需使用洗劑，或是加入
少量清潔劑即可。



- ②加熱空燒後使水分蒸發



◎鑄鐵平底燒烤盤·烤魚盤的特色

- 放入冰冷食材後燒烤盤也不易降溫。
- 燒烤盤內凹凸加工設計可防止食物沾黏。



- 移動時可使用把手拿取，輕鬆方便。
- 厚實的鐵器有良好的保溫特性，即使置於桌上也能享受熱呼呼的美食料理。
- 可使用於瓦斯爐·電磁爐·烤箱。使用前請先確認尺寸是否合適。



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

