

《極 PREMIUM》系列鍋具

極 PREMIUM

『極』是將鐵進行特殊熱處理(窒化處理)的終極鍋具系列。
※特殊熱處理：於鐵表形成『窒化鐵層』+『氧化鐵層』，讓鐵表面不易生鏽，更加強了鐵的強韌度。

極 優點

- 續熱性高，可充分加熱食材，不論是炒物或烤物都能恰到好處。
- 鍋子表面吸油力高，且耐磨不易產生刮痕。
- 每次調理時都會釋放鐵元素，並能自然攝取。
- 不易生鏽，不需要麻煩的保養步驟，清洗簡單。
- 可使用 200vIH 電磁爐調理器。
除了 16cm 平底鍋、18cm 平底鍋、20cm 炒鍋、玉子燒鍋(特小)、27cm 北京鍋、27cm 中華鍋，因底面直徑 12cm 以下，不可使用於電磁爐。
- 表面特殊色塊，是因為特殊熱處理所形成，使用上沒有問題。

極 初次使用的準備...『潤鍋』

- 極系列鍋具不易生鏽，所以表面並沒有防止生鏽的任何加工塗裝。所以初次使用時，可先使用清潔劑將鍋內外側清洗乾淨。
- 潤鍋步驟：
 - ①. 不必空燒。將食用油倒入鍋內約 1/3 深度，使用小火加熱。
 - ②. 關火後，將食用油倒入其他容器內。
 - ③. 使用餐巾紙等利用鍋內側殘留的油脂於鍋內塗抹擦拭，讓鍋表面吸附油脂。
 - ④. 塗抹完成後，就可開始進行調理。

極 每次使用前的準備

- 為了每次料理時能不黏鍋，調理出美味食材，需進行以下步驟後再進行調理：
 - ① 將鍋子放置於瓦斯爐中央後使用中火充分加熱。
 - ② 倒入大量的食用油，讓鍋面充分吸收油脂。
 - ③ 當油充分加熱後，再將食用油倒出，使用餐巾紙將鍋面全部塗抹。
 - ④ 重新倒入調理用油後可開始進行調理。※此動作是使鍋內均一受熱以及表面油脂充分吸附的主要目的，也能減少黏鍋。

使用後

- 鐵鍋不是保存容器，調理完成後請務必將食材移至其他容器保存。
 - 趁鍋子還有餘溫時，使用餐巾紙先將剩餘的油脂擦拭掉，再使用海綿及溫水清洗即可。
 - 清洗後，將水份充分擦拭乾淨後收納。
- ※鐵鍋若使用洗劑清洗容易將鍋面的油膜洗掉，變的容易生鏽。

蒸、煮調理後的保養方式

- 因蒸煮方式容易洗去鍋面的油膜而容易生鏽，故調理後請務必洗淨後擦乾，再將鍋表面塗抹油脂保養。

鍋具的保養方式

- 烤焦時：
加入溫水後再次加熱，讓焦物變軟後就容易脫落。之後再使用刷子將焦物刷除即可。
- 黏鍋時：
 - ①. 將瓦斯爐火力全開，並將黏鍋部分直接對著火焰加熱至煙霧逐漸消失。

- ②. 等待鍋子冷卻後，可使用金屬刷子或鏟子將表裡的黏鍋物去除。
- ③. 使用硬的鐵刷沾取專用洗劑，並將鍋表面全部刷過後用清水清洗，再將水份充份拭乾。之後再使用中火加熱 5 分鐘進行空燒。待鍋體冷卻後，再進行<<每次使用前的準備>>加熱動作①②③。

使用電磁調理器時注意事項

- 使用瓦斯爐時，火焰是將鍋體以包覆狀態加熱，但使用電磁爐時，僅有鍋底部分接觸加熱。當電磁爐發熱的圓圈部分與未發熱部分產生極大溫差時，鍋底就容易因熱膨脹而造成變形(外側膨脹)。

※禁止：將鍋體放上電磁爐上後請勿直接使用「大火(強)」加熱，也請勿直接「乾燒」。

- 正確使用方式：
首先，將火力調為「小火(弱)」後稍微加熱，之後再轉為「中火」，待鍋體全部均勻加熱後再開始進行調理。此調理方式可防止鍋底部變形。
- 鍋底變形時：
底部變形時，無法恢復原狀，凹陷部分容易堆積調理油，且無法穩定放置於電磁爐上，但依然可以進行調理。

調理時食材變黑

- 鐵製調理器具調理「牛蒡」、「蓮藕」時，容易比使用鋁製鍋調理時食材變黑，這是因為牛蒡、蓮藕、茄子等食材容易吸收鐵質，但不影響味道，對身體也無害，可安心使用。但如果長時間放置鍋內，食材會吸取過多鐵質而產生鐵臭味。故調理完成後，趁熱將料理移置其他容器保存。

使用中鍋子變色時

- 製作番茄醬或是果醬時，將含有酸味食材長時間調理時，鍋表面容易變白。
此時調理完成的料理含有豐富的鐵質，對人體沒有傷害，請安心食用。
而對於鍋表面進行的特殊熱處理「窒化鐵」也不會有影響。只要再度將鍋子加熱，鍋表面就會再次呈現七彩油膜的氧化層，雖然無法完全恢復成當初的黑色表面，但養鍋後油脂吸附程度是不會改變的，擁有一樣的效果。
故鍋子表面顏色變色時，不影響效果，只要使用油脂繼續調理，鍋表面就會慢慢恢復原狀，可繼續安心使用。

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

