

《ambai》系列鍋款 / 玻璃蓋 / 鍋蓋立架

鐵鍋使用注意事項

- 初次使用時，請先使用洗碗精稍微清洗後再進行使用。
- 加熱時請勿空燒，火焰勿高於鍋底面，以免造成傷害或引起火災。
- 使用瓦斯爐加熱時，請留意鍋把勿碰觸到旁邊加熱爐的火焰，以免造成商品毀損或造成傷害。
- 請勿放入過滿的食材或食用油進行調理。
- 調理中或調理後鍋體或鍋把呈現高溫，拿取鍋把時請務必使用隔熱手套，以免造成燙傷。
- 使用前，請先確認商品上所有零件是否牢固後再進行使用。
- 請勿將此鍋用於油炸調理，以免造成火焰旺盛而形成傷害。
- 調理後請將料理移至其他容器，並盡快清洗鍋子，以免因食材內鹽分而造成鍋表面氧化膜的剝落，而造成鍋子生鏽。洗淨後，加熱將水氣蒸發，再塗抹些許的食用油來保養鍋子。

鐵鍋保養方式

- 每次使用後，請使用溫水清洗後加熱去除水分，再塗抹些許食用油來進行保養，並收納至通風處。
- 使用後請盡快清洗，清洗時請勿浸泡於水中，以免造成鍋子生鏽。
- 生鏽時，請使用磨粉將生鏽處磨掉。

關於表面矽膠樹脂塗層 · 黑色薄膜

- 為了防止新品生鏽，會在表面塗上一層黑色薄膜後再塗上一層矽膠樹脂塗層。此原料皆會因使用次數增多而慢慢掉落，但黑色薄膜符合日本食品衛生法，為無害物質，請安心使用。
- 調理含有酸性物質的食材(例如蕃茄、柑橘類水果等)或調味料(醋、番茄醬、酒、鹽、醬油等)，又或是含有單寧酸食材(牛蒡、蓮藕、豆類等)，容易與鐵進行化學反應形成單寧鐵，此時黑色薄膜易剝落並露出銀色材質(鐵的原色)，但於使用上無影響，只要持續進行養鍋動作就可延長鍋子壽命。
- 當黑色薄膜剝落後，調理中食材可能會呈現黑色狀態，但對於味道上不會有影響，且對身體無害，請安心。

酸·鹼較強的食材



番茄



檸檬



酸梅



醋



番茄醬



醬油

含有單寧酸的食材



山菜



菠菜



蓮藕



茄子



豆類



牛蒡

不易黏鍋的凹凸加工

金屬表面的纖維狀凹凸特殊加工，使食材與鍋面呈不規則狀接觸面，減少接觸面積，更減少黏鍋機率。



【鐵】的好處

鐵擁有極佳熱傳導與保溫效果，能夠讓食材呈現最鮮脆的口感。長時間使用後，因油脂已滲入鍋內，可防止食材吸入過多的油脂或水分，讓食材更加美味，且不易黏鍋或烤焦，可說是越用越上手的調理器具材質。

初次使用時的【潤鍋】步驟

<使用瓦斯爐>

※注意！加熱後請勿馬上加入冷水，以免造成變形。

1. 使用瓦斯爐以中火加熱 2~3 分鐘後關火。避免火焰高於鍋底。
2. 待鍋子降溫至可用手碰觸的溫度。
3. 以繞圈方式倒入 0.5~1 杯(玉子燒鍋或小平底鍋則使用 0.25~0.5 杯)的食用油，並使用小火加熱 3 分鐘，讓鍋內佈滿食用油後，將多餘的油倒出。
4. 使用餐巾紙將鍋內擦拭一遍，並將油脂平均分布於鍋表面以吸收油脂。

※鍋子暫時不使用時，請連同鍋體外側擦拭食用油以做保養。

玻璃蓋使用注意事項

- 使用時請務必將鍋蓋密合於鍋緣，歪斜容易造成加熱不完全而形成破損。
- 雖使用強化玻璃材質，耐熱溫度差為 180°C，但將高溫玻璃蓋直接放入冷水中、潑灑冷水、冰冷溼布擦拭玻璃面等劇烈的溫度差還是容易造成破裂，請留意。
- 玻璃是容易產生刮傷或破裂的材質，如將玻璃互撞或掉落等衝擊力會造成玻璃破裂。
- 強化玻璃一造成破裂會產生細微的碎片，雖不像一般玻璃那樣尖銳，但請務必小心處理。
- 不可使用於微波爐及烤箱。

玻璃蓋保養方式

- 請使用柔軟海綿沾取中性清潔劑清洗。
- 請勿使用含有研磨劑的洗劑、金屬刷、硬海綿等清洗玻璃蓋，以避免造成刮痕。
- 鍋蓋柄採用天然柚木，請注意以下事項：
 1. 請勿使用洗碗機清洗。
 2. 長時間反覆使用後，會稍有龜裂產生。
 3. 零件如有鬆脫請重新固定牢固。
 4. 請勿長時間浸泡，以免造成零件鬆脫或木柄劣化。
 5. 如因乾燥而木柄已呈現乾粗觸感時，請盡早塗抹薄薄的食用油進行保養。

鍋蓋立架保養方式

- 立架採用檜木製成，如產生油脂則表示為健康的木頭。
- 當環境高溫潮濕時，檜木會釋出多餘的油脂，此時可使用熱水清洗，或使用酒精擦拭即可。
- 請勿使用於洗碗機與烘碗機。
- 如有髒汙時，請使用小蘇打加入熱水中清洗，擦拭乾淨後放置於通風陰涼處。
- 請勿放置於太陽直曬處，以免因乾燥而造成龜裂。
- 請勿使用漂白劑，以免變質或變色。
- 請勿長時間浸泡於水中，容易產生黑點或龜裂，請留意。
- 使用立架時，請勿長時間讓鍋蓋上頭水分殘留於立架上，以免造成木質劣化或龜裂。

fujidinos ONLINE SHOPPING
日本生活美學 | www.fujidinos.com

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

