

## 1290400221-00 《水蒸氣式》健康燒烤蒸煮鍋 使用說明

本商品之鍋體為極厚構造，蓄熱性佳，即使是長型設計也能均勻導熱。

### 《使用注意事項》

- 請務必將火源對準鍋體底部之圓型部份，切勿偏離以避免造成把手部燒焦。
- 請使用中火以下之火候進行調理。
- 請勿對本商品進行長時間的預熱。鍋體若需預熱，請使用中火以下火候加熱。
- 若同時有其他鍋子在進行加熱時，請調整本商品把手位置，以避免把手因隔避火源造成燒焦或斷裂。
- 若要調理油脂較多的食材時，請先將流向周圍溝槽的油脂擦拭乾淨，之後才注入水份進行蒸煮，以免因油爆造成燙傷。
- 將水份注入加熱時，請特別留意以避免造成燙傷。
- 調理中或調理後把手、鍋體及鍋蓋皆會達到高溫狀態，請務必使用隔熱手套。
- 本商品具蓄熱性，較不易冷卻，調理後也需注意溫度。
- 加熱後請勿置於耐熱性低之桌面(如人工大理石等)。
- 因使用頻率把手可能有鬆脫之情況，使用前請務必確認並將把手轉緊。
- 調理中請勿遠離視線。
- 可使用於瓦斯爐、電磁爐。
- 不可使用於微波爐、烤箱。

### 《保管方式》

- 初次使用時，請以柔軟海綿沾取洗碗劑後徹底清洗本商品，並將水份去除，使其徹底乾燥後方進行使用。
- 若需使用金屬製的調理道具時，請選擇圓頭型，可避免括傷鍋體。
- 加熱後請勿直接以冷水進行冷卻，以避免造成鍋體變形。
- 周圍溝槽內不可注入滿水，以避免沸水溢出造成燙傷。
- 請勿將本商品用於長時間的食物保存。

### 《清洗方式》

- 使用後請待其徹底冷卻後方進行清洗。

- 使用後，請以柔軟海綿沾取洗碗劑後徹底清洗本商品，並將水份去除達到徹底乾燥。
- 若未進行清洗，因食材所殘留的鹽份或酸性，或因濕氣過重可能導致鍋體生鏽。
- 若鍋體生鏽，請以柔軟海綿沾取洗碗劑後輕輕刷洗。請勿使用鋼絨菜瓜布、磨砂粉等會刮傷鍋體之物品做清洗。
- 請勿使用於烘碗機。

### 《調理方式》

※預熱判別基準：

請以中火以下火候對鍋體進行加熱，數分鐘後滴入少許水份，若水滴呈現圓珠狀，即代表預熱已完成。

#### ■調理方式 A・燒烤+蒸煮

<無水無油燒烤>

1. 以中火進行鍋體預熱動作。(※)
2. 預熱完成後，將食材放入鍋內進行單面加熱。

<注水蒸煮>

4. 溝槽內注入適量水份。
5. 蓋上鍋蓋，加熱 1~2 分鐘。
6. 熄火後，以餘熱繼續進行加熱，可使食材內部熟透。

#### ■調理方式 B・燒烤

<無水無油燒烤>

1. 以中火進行鍋體預熱動作。(※)
2. 預熱完成後，將食材放入鍋內進行加熱，適時翻面繼續加熱即可。

※若蓋上鍋蓋，可再縮短調理時間，並以餘熱進行加熱。

#### ■調理方式 C・蒸煮

<注水蒸煮>

1. 加熱前於溝漕內注入適量水份。
2. 蓋上鍋蓋，待水份沸騰後，將食材放入加熱至熟即可。※調理及加熱時間根據不同火源或食材將有差異。

**fujidinos**  
日本生活美學

ONLINE SHOPPING  
[www.fujidinos.com](http://www.fujidinos.com)



客服專線 0800-279-988  
客服信箱 [service@fujidinos.com](mailto:service@fujidinos.com)