

《匠》系列鍋具使用說明書

鐵鍋使用注意事項

- 調理時，請務必加入食用油進行調理。特別是初次使用時，請先進行開鍋動作。
- 開始加熱時，請先使用小火~中火，以免大火溫度過高造成鍋體變形。
- 加熱時瓦斯爐火焰請勿高於鍋底，以免火焰接觸把手而造成把手燒毀脫落，導致燙傷等事故傷害。
- 調理中或調理後，因把手會呈現高溫，拿取時請務必使用隔熱手套，以免造成燙傷。
- 使用前，請先確認把手已徹底固定，如鬆脫時，請使用螺絲起子將螺絲固定，以免調理途中造成鬆脫導致燙傷等事故。
- 把手如在使用時已呈現裂痕或變形等狀況，請勿繼續使用，也請勿自行改造或修理。
- **請勿空燒。以免造成商品扭曲或變形。**
- 鐵鍋出貨前，為避免鐵鍋生鏽，會於鐵表面進行黑色氧化膜的塗層加工處理，塗層部分雖會隨著使用次數增加而逐漸剝落，並會溶入調理食材中，但此塗層對人體無害，請安心使用。
- 如調理酸、鹼性食材或單寧酸強的食材，容易造成氧化膜剝落，而使鐵鍋變成銀色或白色。剝落的氧化膜對人體無害，請安心使用。

- 如調理湯類後長時間放置，容易因鹽分造成氧化膜剝落，進而導致生鏽，故調理完成後請務必使用容器另外盛裝。
- **調理中如氧化膜剝落時，料理多少會呈現黑色狀態，但不會影響料理味道，對人體也無害，請安心食用。**
- 如氧化膜剝落，可再藉由養鍋動作使氧化膜再次重生。(但鍋表面顏色會與使用前不同，將呈現油亮的綠色)
- 為防止腐蝕，調理時請勿使用過多的醋、小蘇打等鹼性調味。
- 請勿使用於天婦羅等炸物料理。
- 請勿使用於微波爐，以免造成微波爐故障或造成火災。
- 炒鍋、平底鍋、玉子燒鍋因把手為木材材質，請勿使用於烤箱，以免造成把手毀損。

使用《瓦斯爐》時注意事項

- 使用瓦斯爐時火焰請勿高於鍋底，以免火焰接觸把手而造成把手燒毀脫落，導致燙傷等事故傷害。
- 使用時，留意把手請勿靠近旁邊瓦斯爐火源，請調整正確方向後再使用。

使用《電磁爐》時注意事項

- 使用電磁爐加熱時，因加熱速度非常快速，少量的油約 30 秒即可達到起火溫度，故使用時請先以中火加熱。
- 請勿空燒，以免造成變形及電磁爐故障。

- 為使加熱更有效率，加熱前請先將底部附著的水滴擦拭乾淨後再進行加熱。
- 加熱中如產生「吱--」或「噹--」的聲響，為電磁爐與鍋子產生共振聲響，只需要稍微調整鍋子位置，就可停止聲響產生，並非異常狀態。
- 當鍋底變形時請勿使用，以免造成電磁爐的安全機能無法正常運作或無法進行加熱。
- 電磁爐使用後，加熱板會呈現高溫，請勿把空鍋子直接放置於加熱板上，以免造成空燒。

使用後的保養、保管方式

- 使用後，請趁鍋體尚有餘溫時，使用熱水與海綿將髒汙刷洗乾淨，並將鍋體水分徹底擦拭乾淨，再抹上薄薄的食用油後進行保管。請勿浸泡於水中清洗，以免造成生鏽。
- 調理完畢後，請將料理移至另外的容器內盛裝，請勿放置於鍋內，以免造成生鏽。
- 鍋體如水分、髒汙長時間附著，容易造成鍋體生鏽，請留意。
- 為防止生鏽，請於鍋內外側抹上薄薄的油脂進行保養。
- 請勿使用洗碗機、烘碗機。
- 鍋子請勿與鐵或鋁等不同金屬材質長時間接觸，以免造成鐵生鏽。

烤焦、生鏽時

- 鍋子些許烤焦時，請加入熱水使焦黑物質軟化，再使用棕刷將其刷除即可。
- 如生鏽、焦黑嚴重時，請使用研磨劑或金屬刷等將頑固物質刷除。
- 輕微生鏽時，請使用乾布沾取研磨劑刷除生鏽部位即可。
- 使用研磨劑或金屬刷時，會將鍋表面的黑色氧化膜刷落，而露出鐵本身的銀色鍋身，請務必再塗上油脂進行保養。
- 即使氧化膜剝落，可再藉由養鍋動作使氧化膜再次重生。(但鍋表面顏色會與使用前不同，將呈現油亮的綠色)

鐵鍋的【開鍋】與【潤鍋】動作

- 為防止生鏽、黏鍋，請務必進行【開鍋】與【潤鍋】動作。調理完成後，請勿使用清潔劑清洗鍋子，以免清洗掉已附著鍋內的油脂。請於鍋子尚有餘溫時，使用熱水與海綿清洗鍋子即可。

◆ 初次使用時，請進行【開鍋】動作

※可使表面附著一層薄薄的油，防止生鏽及黏鍋。

※如使用電磁爐加熱，請先使用「小火」，以避免迅速加熱造成鍋底變形。

- ① 使用中火加熱 2~3 分鐘。

- ② 關火後，將鍋子放置冷卻至可觸摸的溫度。

※請勿注入冷水加速冷卻，以免劇烈溫度變化造成鍋體變形。



- ③ 將食用油倒入鍋內約 1/3 的高度。



- ④ 使用小火加熱 3 分鐘。

- ⑤ 將食用油倒入瀘油壺內。



- ⑥ 將鍋子放置冷卻至可觸摸的溫度後，使用餐巾紙將鍋內油脂均勻塗滿整個鍋內，讓油脂均勻滲入。



◆ 每次使用前請先進行【潤鍋】動作

※能使鍋子受熱平均，並於表層形成薄薄的油膜，可防止生鏽或黏鍋。多次保養後，油脂會滲入鍋內，此時鍋子就不易黏鍋，即可先省略此潤鍋動作。

※如使用電磁爐加熱，請使用「小火」加熱，待加熱 2 分鐘後再慢慢調整為「中火」，至產生油煙後再將食用油倒入瀘油壺，再放入適當的食用油進行調理。

- ① 使用中火加熱 2~3 分鐘。



- ② 加入 1/2~1 杯的食用油。



- ③ 加熱至產生油煙時即可關火。



- ④ 將食用油倒入瀘油壺內。

- ⑤ 倒入適量的食用油開始進行調理。

