



请妥善保管 MADE IN JAPAN

不锈钢雪平锅 使用说明书

此商品为家庭烹饪专用。
请阅读说明书后再使用。
不正确的使用会导致事故发生。
阅览后请妥善保管。

此商品可使用以下加热方式



使用前的准备

- 如果锅上有标签, 请将其撕下。如果难以撕下, 请使用挥发油或撕标签专用器具。
- 首次使用时, 请使用洗碗精和海绵清洗并擦干。
- 请勿用海绵坚硬面或钢丝球, 不锈钢表面会被破坏导致黑屑产生。

关于护理

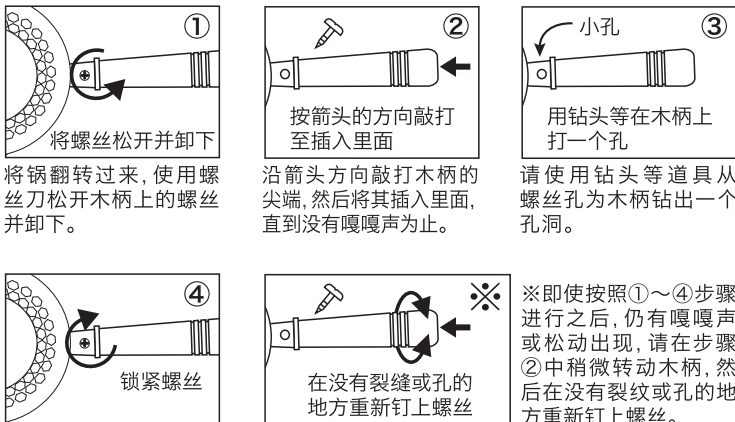
- 使用后, 用洗碗精和软海绵清洗并擦干。
- 粘锅时, 请在锅中加入热水以软化黏锅部分, 然后将其去除。请勿使用刀具, 因为锅会产生刮伤。
- 不锈钢是优异耐腐蚀性的材料, 但是根据使用条件, 可能会生锈。请注意以下几点以避免生锈。*请勿在产品上留下盐分或油渍。*请勿存放在潮湿的地方。*请勿与铁和铝等异种金属接触。
- 如果生锈, 请在海绵上涂上专用清洁剂并刷干净。之后, 用清洁剂和海绵清洗干净并擦干。
- 请勿使用漂白剂。
- 锅底可能会出现白色斑点, 这是自来水中所含的钙和镁等成分, 会残留并附着。没有任何卫生问题, 请安心使用。
- 根据不同的使用方式, 本体的不锈钢可能会变成茶色或虹彩色, 但这是不锈钢的表面上形成了氧化膜。这并非有害无质, 请安心使用。

使用中

- 请勿将食物存放在锅中, 否则可能会造成不锈钢表面生锈、腐蚀及变色。
- 如烹饪时使用了含碱性的食材(牛蒡、莲藕等含较多酚的食材), 可能会与不锈钢成分(铁)起反应并变黑。变色无害, 但是如果非常在意, 请充分清洗干净。
- 添加盐或大酱时, 请充分搅拌使其溶解。如让其沉淀到锅的底部, 可能会导致腐蚀。

本商品的手柄使用的是天然木, 根据使用及保管状况的不同, 可能会造成手柄松动。如有松动的情况, 请按照以下步骤重新锁紧螺丝。

关于手柄松动



请使用螺丝刀将螺丝锁紧。

※本商品把手使用于天然木。天然木在室内的环境下也会反覆吸收或释放水分。

- 使用天然木时, 请注意如下事项。
- 即使是在室内的环境下, 如果太干燥的话, 把手也有可能发生松动。请重新拧紧螺丝后使用。
 - 反覆吸收或释放水分, 会导致把手裂开。
 - 请勿将手柄沾水, 如有污垢请擦拭干净即可。
 - 为了防止手柄裂开, 请勿使用洗碗机, 烘碗机。
- ※因使用状况的不同, 可能会造成手柄裂化等情况产生, 手柄有再单独販售, 请向购买的店铺做询问。

【使用注意事项】所有加热方式都需注意以下事项。



警告

烹煮时请勿离开厨房。请勿空烧锅。
离开厨房或出现异常情况时, 请务必停止加热。

- 使用前, 请检查有无异常。如有发现异常情况, 例如本体裂开, 破裂, 凹陷, 弯曲或松动, 请勿使用。
- 请勿空烧锅。**空烧会导致锅体变形, 损坏或变色。
※如不小心空烧了锅, 请勿对其进行急速冷却, 务必让锅自然冷却。如果没有异常情况, 例如变形, 损坏或嘎嘎作响, 则可以继续使用。燃烧引起的变色是无害的, 可以透过用不锈钢抛光去除。
- 请确认手柄是否有被火烧至炭化, 如手柄炭化会有破裂的危险。
- 请勿用于油炸食品。**为了安全起见, 想油炸食品请使用专用油炸锅。
- 在烹饪过程中或烹饪后把手会变很烫, 请注意防止烫伤。
- 请注意食物的量和火候, 以防止食物溢出。
- 请小心使用及保存, 以免发生灼伤幼儿等危险事情的发生。
- 请勿在火炉上使用。**有掉落的危险。长时间连续加热, 可能会导致锅变色或损坏手柄。
- 请勿将其摔落或撞击硬物。
- 如果手柄嘎嘎作响, 请停止使用。会造成手柄脱落而有烫伤的危险。如木制手柄不稳定时, 请在重新安装手柄后再使用。(请参考附件图片)
- 手柄嘎嘎作响和手柄损坏的时候, 请勿使用替代品进行组装。
- 不同的食材, 在烹饪或重新加热时可能会突然沸腾(喷出), 请勿立即用高温加热。在加热含有大酱或调味料的料理时请调到中火以下。在沸腾后立刻放入食材或调味料很有可能会突然喷出, 请等待20秒之后再开始料理。
- 请勿在微波炉或烤箱中使用。**微波炉或锅可能会造成损坏。
- 请勿使用洗碗机、烘干机。**可能会导致锅体生锈或把手开裂。
- 请勿在锅炙热时, 用凉水急速冷却。温度变化会导致锅体变形。
- 请勿用水浸泡手柄, 如有脏污请擦拭即可。

使用煤气灶加热时



- 请注意, 因煤气灶的形状及摆放方式的不同, 很有可能会造成锅身不稳定而掉落。请将锅放在煤气灶支架的中间, 检查煤气灶支架及把手的位置并在稳定的情况下做使用。
- 请注意火候, 以免火焰从底部冒出。**如火焰很大, 木制手柄被火焰碳化后有脱落的风险。锅体不含水的部分会变烫, 不锈钢也会因过度燃烧而变色。
- 注意手柄的方向,**以免相邻炉子或烧烤架的火焰和热空气触碰到手柄。
- 炒菜温度过高时, 和空烧是一个原理。有可能导致锅体变形、变色。如需要炒食材, 请在其他锅里炒完后再放入本产品中继续烹饪。

使用电磁炉时



- 请仔细检查电磁炉的使用说明书, 并按照说明书上的指示使用。
- 如果锅底**变形或发出嘎嘎声, 请勿使用。**
电磁炉的传感器可能无法正常工作。
- 请勿烹饪油炸食品。**请检查电磁炉的使用说明书, 并使用专用的油炸锅。
- 请勿炒菜。**锅会变得非常热, 并承受着与空烧相同的负担, 锅体会变形, 变色。
- 请勿干炒银杏及芝麻, 这承受着与空烧相同的负担, 锅体会变形, 变色。
- 请将加热功率调整为“中”以下。**最大热能加热会导致变形。
- 为了有效加热, 请擦干锅上的水。附着的水在加热过程中可能会变成水蒸气, 水蒸气会飞散并导致锅体移动。
- 用电磁炉加热时, 您可能会听到轻微异响, 这是因为加热器的振动会与锅产生共鸣, 并非锅的故障。请稍微移动锅的位置或调节火候。

尺寸	16厘米	18厘米	20厘米	22厘米
满水容量	1.3L	1.7L	2.3L	3.0L

材料的种类/不锈钢(18%铬)

MADE IN JAPAN

扫描可观看 Q&A



http://www.yoshikawa-group.co.jp/c/kitchen/c_products/qanda.htm



株式会社 ヨシカワ

YOSHIKAWA CORPORATION

959-0308 日本国新潟县西蒲原郡弥彦村大字大戸635-3

<http://www.yoshikawa-group.co.jp/kitchen/>