



常见问题 常见问题与其避免方法

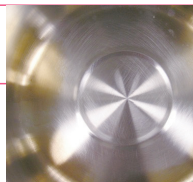
请保管好此说明, 遇到疑问时使用。

遇到疑问时
即可查看!

不锈钢锅



问题	原因 / 措施	
<p>怎么洗都有黑色污垢洗不掉</p>	<p>此物不是污垢, 对身体完全无害! 此物是不锈钢粉。产品采用不锈钢制成, 此粉本为银色, 但由于此粉细小吸光, 结果看起来是黑色。不是附着的污垢, 此粉对身体完全无害, 请放心使用。清洗后, 请用厨房纸等擦干后使用。随着使用, 不锈钢粉自然会逐渐消失。倘若清洁时, 使用海绵背面较硬部分与钢丝球等用力摩擦清洗, 会损伤产品本体表面, 导致再次出现不锈钢粉, 请注意。</p>	
<p>「IH对应」标示的锅可否用于煤气炉?</p>	<p>可以使用。「IH对应」并不是IH专用, 而是煤气炉与电磁炉都可使用。</p>	
<p>「请勿炒菜」的理由是...?</p>	<p>理由有以下4种: ①少量的油会导致锅温上升快, 结果预热过度会容易起火, 导致火灾发生。(油少, 所以油温容易在短时间内达到起火温度。) ②炒菜接近于空烧状态, 会导致不锈钢锅被烧变色。③因锅温过热, 引起锅底变形。④为避免粘锅</p>	
<p>锅变咖啡色了</p>	<p>对身体完全无害! 此状况是不锈钢被高温烧到而产生的变色现象。 原因有以下2种: ①做了空烧或炒菜 ②火力太大(火焰从锅底逸出)</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   <div style="margin-left: 20px;"> <p>水位到这里, 所以下方没有变色。</p> </div> </div> <p>①由于空烧产生的变色 ②由于火力大产生的变色</p>	<p>万一不小心长时间的空烧了, 请勿将锅即时冷却, 请放置让锅自然变凉。若没有发现变形等异常, 并可继续使用。 变色对身体无害, 倘若在意的话, 可到专卖店等购买不锈钢专用研磨剂使用清洗干净。</p> <div style="display: flex; justify-content: center; align-items: center;">  ➔  </div> <p>若锅里有水, 因为水的温度最高只能到达100度, 在此温度上并不会发生变色现象。但对无水部分来讲, 因没物质防止锅温上升, 此部锅温将会一直上升导致变色。加热时, 请勿将火焰逸出锅底使用。</p>
<p>锅生锈了</p>	<p>不锈钢并非是不锈钢金属。不锈钢特别怕料理里的盐分或自来水里的氯。无论使用时间多久, 不锈钢都有生锈的可能性。但锈是对人体完全无害的。</p>	<p>不锈钢生锈注意事项! 为防止生锈, 请注意下列事项 ①请勿使锅残留盐分或油脂放置。②请勿在潮湿的地方收纳。③请勿与铁或铝等其他金属产品接触存放。④请勿把食品保存在锅里。</p>



问题 原因 / 措施

内面变彩虹色了

此现象对人体完全无害！
此现象是锅里的水蒸发后，自来水含有的微量的铁或铜等附着在不锈钢的表面上而发生的。因是自来水含有的成分，对人体完全无害。




请把用水稀释的柠檬酸煮开。
锅里放半锅水与约一瓶盖的柠檬酸（食用醋也可代替）。若使用食用醋，请按照约1:9的分量来煮开。

加热时,有些异臭。

这是由于火力过大产生的。
请确认把手部分是否被烧坏。
若塑料部分有些被烧坏或金属部分有些变咖啡色了，这意味着平时用的火力过大。

「如把手因火力过大烧到，会导致把手塑料部位裂开等松动，请停止使用。」

为避免火焰逸出锅底，请适当调控火力。
自以为调控到小火，但火焰的先端是肉眼看不见的。
因为实际的火焰比肉眼看到的要大，请注意（※以下两个图像的火力一样大）。



注水时热水往外澎

因为无水部分（锅上方）的温度一直在上升，所以热水碰到此部分时，热水再次沸腾而会往外澎。

稍等20秒。
关火后，请等待20秒后再倒水。

内面有白色的附着物

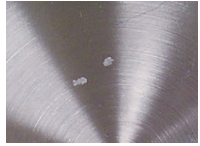
此物是自来水的成分附着。
这是自来水里含有的无机物（镁、钙等）附着而成。因是自来水含有的成分，所以对人体完全无害。



请把用水稀释的柠檬酸煮开。
锅里放半锅水与一瓶盖的柠檬酸（食用醋也可代替）。
若使用食用醋，请按照约1:9的分量来煮开。

出现了白色的斑点

此斑点称为坑蚀，是一种锈。
此现象是食物中含有的盐分或自来水中含有的氯等引起的。



盐或酱等的调料需仔细溶解！
特别用盐水煮青菜或意大利面等时，请格外注意。
另外做含有盐分的菜后，请将锅仔细清洗干净擦干后收纳。
无论产品的使用次数多少，都有发生坑蚀的可能性，并不是产品劣质的表现。
虽然白色的斑点无法去除，但对在功能性、安全性方面并无影响，可继续安心使用。

打不开锅盖

原因有以下两种：

- ①锅凉后时
具有水密封功能的锅，因密封性较高，盖着锅盖的锅在变凉的同时锅内部的压力也跟着降低，锅盖被押难以打开。
- ②锅热时
因为火力太大而溢出锅内的汤汁后，汤汁溜在锅边，导致锅与锅盖紧贴，难以打开。

- ①请用小火再次加热，以免锅里食物焦锅。请注意使用大火加热会导致焦锅。
- ②请适当调控火力，以免锅里食物汤汁溢出。
使用小火也可效率得做料理是具有水密封功能锅的优点。
※若将锅盖放在平地(水槽台等)而拿不下来时，请用吹风机将锅盖热一下即可。