

木柄锤纹锅 使用说明书

本商品为家庭烹饪专用。请仔细阅读使用说明书后再使用。
不恰当的使用会导致事故发生。阅读后请妥善保管。

本产品请与以下加热设备一起使用。



■使用时的注意事项

• 所有加热方式都需注意以下事项。

- ⚠警告**
- **烹饪时请勿离开灶台。请勿空烧锅。离开灶台或出现异常情况时，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，例如本体裂纹，破裂，凹陷，弯曲或松动，请勿使用。
 - **请勿干烧锅。**干烧会导致锅体变形，损坏或变色。
- ※如不小心干烧了锅，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，则可以使用。
燃烧引起的变色是对人体无害的，可以用钢丝球去除。
- **请勿用本产品炒菜。**炒菜会使锅内温度急速升高，从而导致锅体变形和变色。
 - **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。
 - 请小心使用及存放，以免发生灼伤幼儿等危险事情的发生。
 - 请勿将其摔落或撞击硬物。

- 请勿在火炉子上使用。跌落有烫伤的危险。长时间加热可能会导致锅体变色，木柄损坏，燃烧等。
 - 如果锅盖头松动，请重新拧紧。
- ※请注意，拧得过紧可能会造成损坏。
- 如果手柄和锅的链接处嘎嘎作响，请停止使用。锅掉落会有烫伤的危险。
- 另外，如果手柄不稳定，请在使用前重新安装手柄。（见附图）
- 锅盖头和各部零件有损坏的话，请不要自行改造或使用别的零件代替。
 - 请勿用水浸泡手柄。如手柄被弄脏，请用湿巾擦去。
 - 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。
 - 请勿在微波炉或烤箱中使用。微波炉或锅有被损坏的可能。
 - 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。
 - 请勿使用洗碗机、烘干机。可能会导致锅体生锈或手柄的树脂开裂。
 - 外包装的透明塑料袋可能会给小孩子造成窒息的危险。取出本产品后，请按照当地政府的指示处理掉透明塑料袋。
 - 儿童使用时，请务必由监护人陪同。

■使用中

- 请勿将食物存放在锅中，否则可能会导致不锈钢表面生锈、腐蚀及变色。
- 烹饪含碱性的食材（莲藕，番茄，黄瓜）会与不锈钢的铁成分起反应并变黑。变色对人体无害，请放心使用。
- 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。
- 不锈钢会因加热而变色，但这是由于在不锈钢表面上形成的氧化膜所致。不会产生有害物质，请安心使用。

尺寸	18 厘米	22 厘米	24 厘米
满水容量	2.3L	4.5L	6.0L

材料的种类/不锈钢（18%铬）
MADE IN JAPAN

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



扫描可观看
Q&A



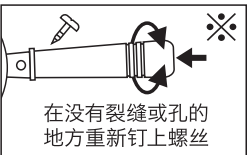
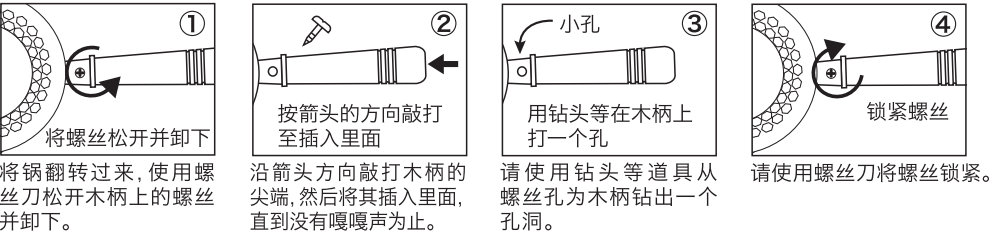
■使用前的准备工作

- 如果锅上有标签，请将其撕下。如果难以剥离，请使用挥发油或撕标签专用道具。
- 首次使用时，请使用洗洁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出现黑屑。

■关于护理

- 使用后，用洗洁精和软海绵彻底清洗并擦干。
 - 粘锅时，请在锅中加入热水以软化粘锅部分，然后将其去除。请勿使用刀具，因为锅会被划伤。
 - 不锈钢是具有优异耐腐蚀性的材料，但是根据使用条件，可能会生锈。请注意以下几点以防生锈。
- ※请勿在产品上留下盐或油渍。
※请勿存放在潮湿的地方。
※请勿与铁和铝等异种金属接触。
- 如果发生生锈，请在海绵上涂上专用清洁剂并将其刮下。之后，用洗洁精和海绵清洗干净并擦干。
 - 锅的表面虽然做过光滑处理，但是为了安全起见，请勿用裸手洗锅，而应使用海绵等刷洗本产品。
 - 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，会残留并粘附。没有任何卫生问题，请安心使用。

关于手柄松动



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。

※即使按照①～④步骤进行之后，仍有嘎嘎声或松动出现，请在步骤②中稍微转动木柄，然后在没有裂纹或孔的地方重新钉上螺丝。

※本产品的手柄使用的是天然木材。树木即使在室内环境下也会反复吸收和释放水分。使用天然木材时，请注意以下几点。在室内环境下，它可能会在热的作用下干燥和收缩，从而引起嘎嘎声。重新拧紧螺丝并注意散热。反复吸收和释放水会导致裂纹和裂缝。