

木柄鍍紋鍋 使用說明書

本商品為家庭烹飪專用。請仔細閱讀使用說明書後再使用。

不恰當的使用會導致事故發生。

本產品請與以下加熱設備一起使用。



株式会社 **ヨシカワ**
YOSHIKAWA CORPORATION

959-0308 日本國新潟縣西蒲原郡彌彦村大字大戸635-3

■使用時的注意事項

• 所有加熱方式都需注意以下事項。

⚠警告

- 烹煮時請勿離開廚房。請勿空燒鍋。離開廚房或出現異常情況時，請務必停止加熱。
- 使用前，請檢查有無異常。如有發現異常情況，例如本體裂開，破裂，凹陷，彎曲或鬆動，請勿使用。
- 請勿空燒鍋。空燒會導致鍋體變形，損壞或變色。
- ※如不小心空燒了鍋，請勿對其進行急速冷卻，務必讓鍋自然冷卻。如果沒有異常情況，例如變形，損壞或嘎嘎作響，則可以繼續使用。燃燒引起的變色是無害的，可以透過用不鏽鋼拋光去除。
- 請勿使用本產品炒菜。炒菜會使鍋內溫度急速升高，而導致鍋體變形及變色。
- 請勿用於油炸食品。為了安全起見，想油炸食品請使用專用油炸鍋。
- 在烹飪過程中或烹飪後把手會變很燙，請注意防止燙傷。
- 請注意食物的量和火候，以防止食物溢出。
- 請小心使用及保存，以免發生灼傷幼兒等危險事情的發生。
- 請勿將其摔落或撞擊硬物。

- 請勿在火爐上做使用，掉落會有燙傷的危險。長時間加熱可能會導致鍋體變色、木柄損壞及燃燒等。
- 如鍋蓋頭鬆動，請重新鎖緊。
- ※請注意，鎖得過緊可能會導致損壞。
- 如手柄和鍋的連接處嘎嘎作響，請停止使用。鍋掉落會有燙傷的危險。
- 另外，如手柄不穩定，請在使用前重新安裝手柄。(請參考附圖)
- 鍋蓋頭和各部位零件有損壞的話，請勿自行改造或使用別的零件代替。
- 請勿浸泡手柄，如手柄有髒污，請用濕布擦拭。
- 不同的食材，在烹飪或重新加熱時可能會突然沸騰(噴出)，請勿立即用高溫加熱。在加熱含有味噌或調味料的料理時請調到中火以下。
- 請勿在微波爐或烤箱中使用。微波爐或鍋可能會造成損壞。
- 請勿在鍋炙熱時，用冷水急速冷卻。溫度變化會導致鍋體變形。
- 請勿使用洗碗機、烘乾機。可能會導致鍋體生鏽或把手的樹脂開裂。
- 外包裝的透明塑膠袋可能會給孩童造成窒息的危險。取出本產品後，請按照當地政府的指示處理。
- 孩童使用時，請務必由監護人陪同。

■使用中

- 請勿將食物存放在鍋中，否則可能會造成不鏽鋼表面生鏽、腐蝕及變色。
- 如烹飪時使用了含鹼性的食材(牛蒡、蓮藕等含較多多酚的食材)，可能會與不鏽鋼成分(鐵)起反應並變黑。變色無害，但是如果非常在意，請充分清洗乾淨。
- 添加鹽或味噌時，請充分攪拌使其溶解。如讓其沈澱到鍋的底部，可能會導致腐蝕。
- 不鏽鋼會因加熱而變色，但這是由於在不鏽鋼表面上形成的氧化膜所致。不會產生有害物質，請安心使用。

尺寸	18公分	22公分	24公分
滿水容量	2.3L	4.5L	6.0L

材料的種類／不鏽鋼(18%鉻)

MADE IN JAPAN

https://www.yoshikawa-group.co.jp/t/kitchen/t_products/qanda.htm



株式会社 **ヨシカワ**
YOSHIKAWA CORPORATION

959-0308 日本國新潟縣西蒲原郡彌彦村大字大戸635-3

<https://www.yoshikawa-lifestyle.com>

掃描可觀看
Q&A



■使用瓦斯加熱時



- 請將鍋放在爐的中央，並在穩定的狀態下使用。
- 請注意火候，以免火焰從底部突出。
- 注意手柄的方向，以免相鄰爐子或燒烤架的火焰和熱空氣觸碰到手柄。
- 炒菜溫度過高時，和空燒是一個原理。有可能導致鍋體變形、變色。如需要炒食材，請在其他鍋裡炒完後再放入本產品中繼續烹飪。
- 使用瓦斯爐時，請注意不完全燃燒會導致一氧化碳產生，請保持廚房通風。

■使用電磁爐時



- 請仔細檢查電磁爐的使用說明書，並按照說明書上的指示使用。
- 如果鍋底變形或發出嘎嘎聲，請勿使用。電磁爐的傳感器可能無法正常工作。
- 請勿烹飪油炸食品。請檢查電磁爐的使用說明書，並使用專用的油炸鍋。
- 使用前，請將加熱功率調整為“中”以下。以最大熱能加熱會導致變形。
- 為了有效加熱，請擦乾鍋上的水。附著的水在加熱過程中可能會變成水蒸氣，水蒸氣會飛散並導致鍋體移動。
- 用電磁爐加熱時，您可能會聽到輕微異聲，這是因為加熱器的振動會與鍋產生共鳴，並非鍋的故障。請稍微移動鍋的位置或調節火候。
- 請勿烹飪油炸食品。鍋會變得非常熱，並承受著與空燒相同的負擔，鍋體會變形，變色。

■使用前的準備工作

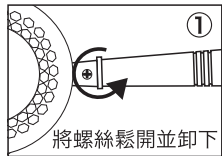
- 如果鍋上有標籤，請將其撕下。如果難以撕下，請使用揮發油或撕標籤專用器具。
- 首次使用時，請使用洗碗精和海綿清洗並擦乾。
- 請勿用海綿堅硬面或鋼絲球，不鏽鋼表面會被破壞導致黑屑產生。

■關於保養

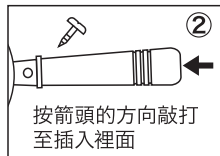
- 使用後，用洗碗精和軟海綿設底清洗並擦乾。
- 黏鍋時，請在鍋中加入熱水以軟化黏鍋部分，然後將其去除。請勿使用刀具，因為鍋會產生刮傷。
- 不鏽鋼是具有優異耐腐蝕性的材料，但是根據使用條件，可能會生鏽。請注意以下幾點以避免生鏽。
- ※請勿在產品上留下鹽分或油漬。
- ※請勿存放在潮濕的地方。
- ※請勿與鐵和鋁等異種金屬接觸。
- 如果產生生鏽，請在海綿上塗上專用清潔劑並刷乾淨。之後，用清潔劑和海綿清洗乾淨並擦乾。
- 鍋的表面已做過萬全處理，但為了安全起見，請勿赤手洗鍋，請使用海綿等清洗本產品。
- 請勿使用漂白劑。
- 鍋底可能會出現白色斑點，這是自來水中所含的鈣和鎂等成分，會殘留並附著。沒有任何衛生問題，請安心使用。

關於手柄鬆動

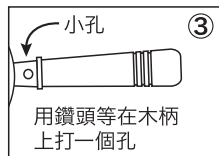
本商品的手柄使用的是天然木，根據使用及保管狀況的不同，可能會造成手柄鬆動。如有鬆動的情況，請照著以下的步驟重新鎖緊螺絲。



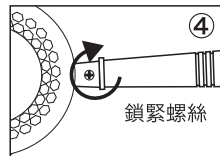
將鍋翻轉過來，使用螺絲起子鬆開木柄上的螺絲並卸下。



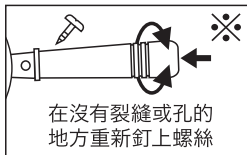
沿箭頭方向敲打木柄的尖端，然後將其插入裡面，直到沒有嘎嘎聲為止。



請使用鑽頭等道具從螺絲孔為木柄鑽出一個孔洞。



請使用螺絲起子將螺絲鎖緊。



※即使按照①～④步驟進行之後，仍有嘎嘎聲或鬆動出現，請在步驟②中稍微轉動木柄，然後在沒有裂紋或孔的地方重新釘上螺絲。

※本產品的手柄為天然木，木頭即使在室內環境下也會反覆吸收及釋放水分。使用天然木時，請注意以下事項。在室內環境下，可能會因為熱作用導致乾燥及收縮而引起嘎嘎作響。請重新鎖緊螺絲並控制火力。反覆吸收及釋放水分會導致裂開而產生裂縫。請勿浸泡手柄，如手柄有髒污，請用濕布擦拭。請勿使用洗碗機及烘乾機，可能會導致破裂。