



請妥善保管 MADE IN JAPAN

不鏽鋼雪平鍋 使用說明書

此商品為家庭烹飪專用。

請閱讀說明書後再使用。

不正確的使用會導致事故發生。

閱讀後請妥善保管。

此商品可使用以下加熱方式



使用前的準備

- 如果鍋上有標籤，請將其撕下。如果難以撕下，請使用揮發油或標標籤專用器具。
- 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

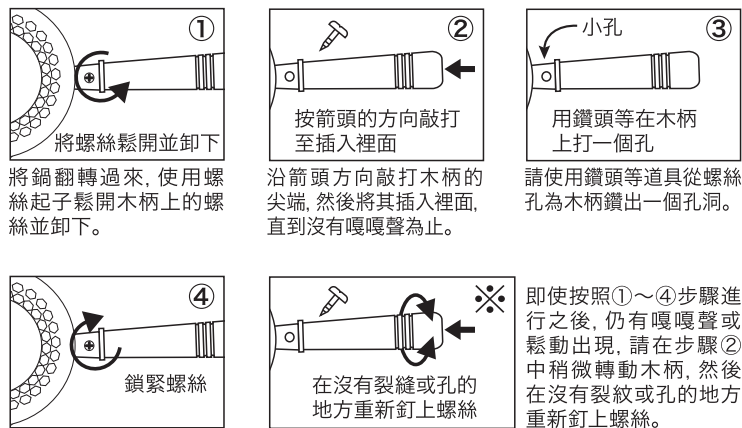
- 使用後，用洗碗精和軟海綿徹底清洗並擦乾。
- 黏鍋時，請在鍋中加入熱水以軟化黏鍋部分，然後將其去除。請勿使用刀具，因為鍋會產生刮傷。
- 不鏽鋼是具有優異耐腐蝕性的材料，但是根據使用條件，可能會生鏽。請注意以下幾點以避免生鏽。
 - ※請勿在產品上留下鹽分或油漬。
 - ※請勿存放在潮濕的地方。
 - ※請勿與鐵和鋁等異種金屬接觸。
- 如果生鏽，請在海綿上塗上專用清潔劑並刷乾淨。之後，用清潔劑和海綿清洗乾淨並擦乾。
- 請勿使用漂白劑。
- 鍋底可能會出現白色斑點，這是自來水中所含的鈣和鎂等成分，會殘留並附著。沒有任何衛生問題，請安心使用。
- 根據不同的使用方式，本體的不鏽鋼可能會變成茶色或虹彩色，但這是不鏽鋼的表面上形成了氧化膜。這並非有害無質，請安心使用。

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。如讓其沉澱到鍋的底部，可能會導致腐蝕。

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。

關於手柄鬆動



請使用螺絲起子將螺絲鎖緊。

※本商品把手使用於天然木。

天然木在室內的環境下也會反覆吸收或釋放水分。

使用天然木時，請注意如下事項。

- 即使是在室內的環境下，如果太乾燥的話，把手也有可能發生鬆動。請重新擰緊螺絲後使用。
- 反覆吸收或釋放水分，會導致把手裂開。
- 請勿將手柄沾水，如有污垢請擦拭乾淨即可。
- 為了防止手柄裂開，請勿使用洗碗機，烘碗機。
- ※因使用狀況的不同，可能會造成手柄裂化等情況產生，手柄有單獨販售，請向購買的店鋪做詢問。

【使用注意事項】 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。
- 請確認手柄是否有被火燒至炭化，如手柄炭化會有破裂的危險。
- 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得很燙，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。
- 請勿在火爐上使用。有掉落的危險。長時間連續加熱，可能會導致鍋變色或損壞手柄。
- 請勿將其摔落或撞擊硬物。
- 如果手柄嘎嘎作響，請停止使用。會造成手柄脫落而有燙傷的危險。如木製手柄不穩定時，請在重新安裝手柄後再使用。(請參考附件圖片)
- 手柄嘎嘎作響和手柄損壞的時候，請勿使用替代品進行組裝。
- 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小火以下。在沸騰後立刻放入食材或調味料很有可能突然噴出，請等待20秒之後再開始料理。
- 請勿在微波爐或烤箱中使用。微波爐或鍋可能會造成損壞。
- 請勿使用洗碗機、烘乾機。可能會導致鍋體生鏽或把手裂開。
- 請勿在鍋炙熱時，用涼水急速冷卻。溫度變化會導致鍋體變形。
- 請勿用水浸泡手柄，如有髒汙請擦拭即可。

使用瓦斯爐加熱時



- 請注意，因瓦斯爐架的形狀及擺放方式的不同，很有可能會造成鍋身不穩定而掉落。請將鍋放在瓦斯爐架的中間，檢查瓦斯爐架及把手的位置並在穩定的情況下做使用。
- 請注意火候，以免火焰從底部突出。如火焰很大，木製手柄被火焰碳化後有脫落的風險。鍋體不含水的部分會變燙，不鏽鋼也會因過度燃燒而變色。
- 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。

使用電磁爐時



- 請仔細確認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。請確認電磁爐的使用說明書，並使用專用的油炸鍋。
- 請勿炒菜。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。
- 請勿乾炒銀杏及芝麻，這承受著與空燒相同的負擔，鍋體會變形，變色。
- 請將加熱功率調整為“中”以下。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。

尺寸	16公分	18公分	20公分	22公分
滿水容量	1.3L	1.7L	2.3L	3.0L

材料的種類 / 不鏽鋼 (18%鉻)

MADE IN JAPAN

掃描可觀看 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 日本國新潟縣西蒲原郡彌生村大字大戸635-3

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