



常見問題 常見問題與其避免方法

請保管好此說明，
遇到疑問時即可使用。

遇到疑問時
即可查看！

不銹鋼鍋



問題

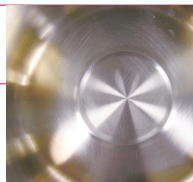
原因 / 措施

怎麼洗都有黑色
污垢洗不掉？

此物不是污垢，對身體完全無害！
此物為不鏽鋼粉，產品採用不鏽鋼製成，此粉本為銀色，但由於此粉細小吸光，所以看起來是黑色。不是附著的污垢，此粉對身體完全無害，請放心使用。清洗後，請用廚房紙巾等擦乾後再使用，隨著使用，不鏽鋼粉自然會逐漸消失。請注意！若清潔時，使用海綿背面較硬部分與鋼刷等較硬材質的用品用力摩擦清洗，會損傷產品本體表面，導致再次出現不鏽鋼粉。

「IH對應」標示的鍋子
可否用於瓦斯爐上？

可以使用，「IH對應」並不是IH專用，而是瓦斯爐與電磁爐都可使用。



「請勿炒菜」的
理由是？

理由有以下4種：
①少量的油會導致鍋溫上升快，造成預熱過度會容易起火，導致發生火災。(油少，所以油溫容易在短時間內達到起火溫度。)
②炒菜接近於空燒狀態，會導致不鏽鋼雪平鍋被加熱而變色。③因鍋溫過熱，導致鍋底變形。④為避免黏鍋。

鍋子變咖啡色了

對身體完全無害！此狀況是不鏽鋼雪平鍋被高溫燒到而產生的變色現象。
原因有以下2種：

- ①空燒或炒菜 ②火力太大(火焰從鍋底溢出)



①由於空燒產生的變色



②由於火力大產生的變色

水位到這裡，
所以下方沒有
變色。



使用不鏽鋼鍋清潔劑清洗前



使用不鏽鋼鍋清潔劑清洗後

若鍋裡有水，因為水的溫度最高只能到達100度，在此溫度上並不會發生變色現象。但對無水部分來說，因沒有物質防止鍋溫上升，此部分鍋溫將會一直上升而導致變色。加熱時。請勿將火焰溢出鍋底使用。

鍋子生鏽了

不鏽鋼並非是不生鏽金屬，不鏽鋼特別怕料理中含的鹽分或自來水裡的氯。無論使用時間多久，不鏽鋼都有生鏽的可能性，但鏽對人體是完全無害的。

不鏽鋼生鏽注意事項！為防止生鏽，請注意下列事項

- ①鍋內請勿殘留鹽分或油脂等。
- ②請勿將鍋子收納在潮濕的地方。
- ③請勿與鐵或是鋁等其他金屬產品接觸放置。
- ④請勿把料理保存在鍋裡。

問題

原因 / 措施

<p>內面變彩虹色了</p>	<p>此現象對人體完全無害! 此現象是鍋裡的水蒸發後,自來水含有微量的鐵或銅等附著在不鏽鋼表面上而發生的。因是自來水含有的成分,對人體完全無害。</p>	 <p>請把用水稀釋的檸檬酸煮開。鍋裡放半鍋水與一瓶蓋的檸檬酸(也可以用食用醋代替)。若使用食用醋,請按照約1:9的比例來煮開。</p>
<p>加熱時,有些異臭味</p>	<p>這是由於火力過旺而產生的。 請先確認把手部分是否有被燒壞,若塑料部分有些被燒壞或金屬部分有些變咖啡色,這表示平時用的火力過旺。</p> <p>「如把手因火力過旺而燒到,會導致把手塑料部位裂開等鬆動,請停止使用。」</p>	<p>為避免火焰溢出鍋底,請適當調控火力。以為調到小火,但火焰的起端是肉眼看不見的。請注意,因為實際的火焰比肉眼看到的要旺。(※以下兩個圖的火力一樣大)</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div data-bbox="837 358 1029 481">  <p>肉眼</p> </div> <div data-bbox="1101 358 1300 481">  <p>遠紅外線模式</p> </div> </div>
<p>倒水時熱水往外冒</p>	<p>因為無水部分(鍋上方)的溫度一直在上升,所以熱水碰到此部分時,熱水再次沸騰而會往外冒。</p>	<p>稍等20秒,關火後,請等待20秒後再倒水。</p>
<p>鍋子內面有白色的附著物</p>	<p>此物是自來水的成分附著。這是自來水裡含有的無機物(鎂、鈣等)附著而成,因是自來水含有的成分,所以對人體完全無害。</p>	 <p>請把用水稀釋的檸檬酸煮開。鍋裡放半鍋水與一瓶蓋的檸檬酸(也可以用食用醋代替)。若使用食用醋,請按照約1:9的比例來煮開。</p>
<p>出現了白色的斑點</p>	<p>此斑點稱為坑蝕,是一種鏽。此現象是食物中含有的鹽分或自來水中含有的氯等引起的。</p> 	<p>使用鹽或醬等的調味料需確實溶解!特別用鹽水煮青菜或是義大利麵時,請格外注意。另外做含有鹽份的料理後,請將鍋子仔細洗乾淨擦乾後再收納。無論產品的使用次數多寡,都有發生坑蝕的可能性,並非產品劣質。雖然白色的斑點無法去除,但對功能性、安全性方面並無影響,可繼續安心使用。</p>
<p>打不開鍋蓋</p>	<p>原因有以下兩種</p> <p>①鍋涼後時 具有水密封功能的鍋子,因密封性較高,蓋著鍋蓋的鍋子在變涼的同時鍋子內部壓力也跟著降低,鍋蓋被壓難以打開。</p> <p>②鍋熱時 因為火力太旺而溢出鍋內的湯汁後,湯汁流在鍋邊,導致鍋與鍋蓋緊貼,難以打開。</p>	<p>①請用小火再次加熱,以免鍋裡食物焦鍋。請注意使用大火加熱會導致焦鍋。</p> <p>②請適當調控火力,以免鍋裡食物湯汁溢出。</p> <p>鍋子的優點是具有水密封功能,使用小火也可有效率的做料理。 ※若將鍋蓋放在平地(廚房台上等)而拿不下來時,請用吹風機將鍋蓋熱一下即可。</p>