

尺寸：18x18cm

捶打鐵炒鍋

使用說明書

注意：手打鍋使用前養護步驟。

- ① 使用前清水清洗，可用海綿或軟布、砂布或金屬球清洗乾淨後開鍋。
- ② 將鍋置爐火上開中小火約1-2分鐘，倒入一碗油下鍋(豬油為佳)，將油均勻佈滿鍋面，約1-2分鐘後關火，清水洗淨擦乾，於爐火上以中小火將鍋體烘乾即可。
- ③ 完成後用廚房紙巾抹上一層薄薄的食用油，新鍋開鍋完成，請開啟您的美食之旅吧！

提示：先開火熱鍋冒白煙後倒入食用油，5-10秒後加入食材，避免油不夠熱粘鍋

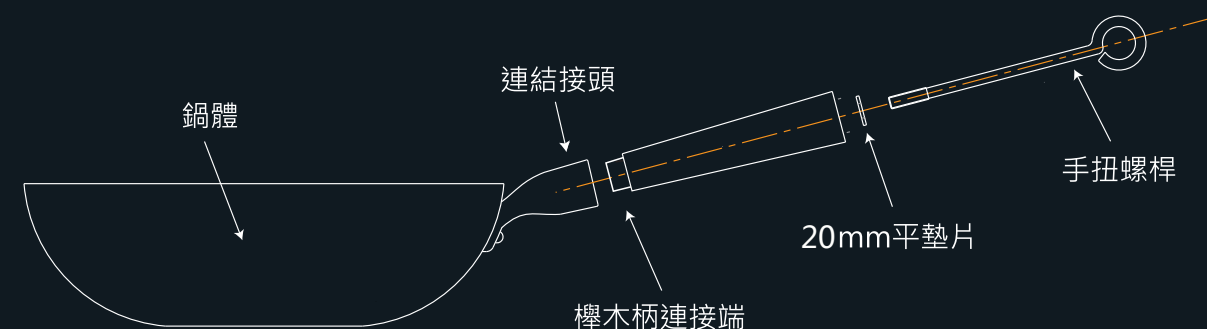
注意事項

- ▶ 鍋體若出現彩虹色，是由於鹽和食物中的礦物質過度加熱形成的，可使用專用清潔劑清洗。
- ▶ 禁用強鹼或強氧化性洗滌劑(如蘇打粉、漂白粉、次氯酸鈉等)洗滌鍋具，以免鍋具腐蝕。
- ▶ 請勿在鍋具內長時間盛放食物湯汁及醬油、醋、鹽等，長期不使用鍋具時，請保持鍋具乾燥潔淨，放置通風處保存。
 - ▶ 請放置在兒童不易觸碰到的地方，以免發生危險。
 - ▶ 使用後遇上頑固污漬，可以用熱水加上洗潔精，以海綿或軟布、砂布或金屬球清洗。
 - ▶ 使用後若鍋內留有白色斑點，應為水和食物中的澱粉在加熱過程中附在鍋壁表面，請用少許醋或檸檬片擦拭即可。
 - ▶ 請保持鍋具的乾淨。每次使用後請徹底清除留在鍋具上的各種殘渣污漬，手柄、鍋體外表鍋蓋等請經常清洗，以免產生污垢。

鐵鍋保養

鐵鍋的清洗原則是不使用化工清潔劑，既不環保也會對鍋體產生腐蝕！遇到難以清洗的殘渣，可以用溫水浸泡後，再用海綿或軟布、砂布或金屬球去除。因為特殊食材的酸、鹼會腐蝕鍋體！可用細砂紙對腐蝕點打磨，然後再進行一次新鍋的養護步驟。

手柄安裝說明



1. 先把櫟木柄連接端插入連結接頭，再將櫟木柄凸出部分卡入連結接頭內；
2. 將10mm平墊片套入手扭螺桿內，再將手扭螺桿的螺紋端放入櫟木柄孔內，然後對準螺紋將手扭螺桿用手扭緊。

適用爐具：瓦斯爐、電磁爐、電爐