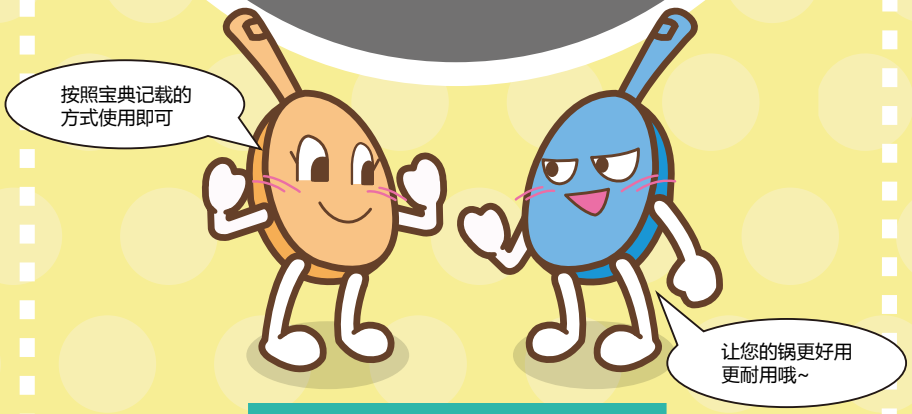
使用之前请阅读

铁制炒锅
铁制煎锅

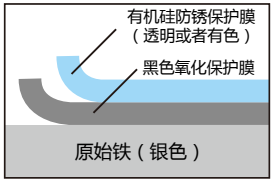
爱用宝典



日本制

关于有机硅保护膜

为了在运输中起到保护作用，锅体会涂上有机硅保护膜。

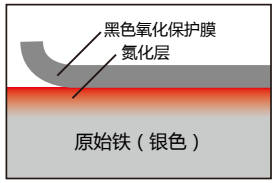


铁锅的表面在运输时是由有机硅保护膜与黑色氧化保护膜两个保护层来保护的。

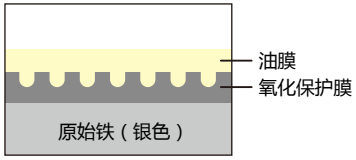
- 有机硅保护膜的作用是防止产品到客户手里之前生锈，起到保护作用。
- 有机硅保护膜在使用过程中会渐渐的挥发掉，这层有机硅保护膜经过食品安全检测，对人体不会产生任何伤害。

注意

氮化加工的产品非常不易生锈，所以没有有机硅保护膜。
经过氮化加工的氮化层不是涂层，所以不容易脱落。



即使有机硅保护膜脱落，因为有氧化保护膜与油膜的形成也可以不粘

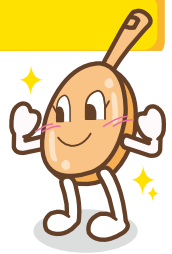


在氧化保护膜基础上再经过多次养油处理不粘效果就会提高，成为很好用的铁锅。

第一次使用时进行 开锅

开锅是？

用食用油对铁锅的里面进行养护，
让油逐步渗透到铁锅的表面。



清 洗

用海绵加入洗洁精清洗，然后擦干水份。

开锅方式

⚠ 开火后请勿远离

① 用中小火加热，2～3分钟关火。

使用油量

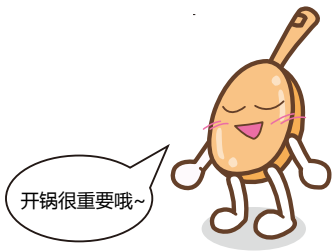
- 24CM以上铁锅..... 200毫升
- 24CM以下铁锅..... 100毫升

② 倒入食用油，让油覆盖锅的内壁。

③ 小火加热3分钟。

④ 把油倒出来。

⑤ 让铁锅自然冷却，为了便于吸收，
请用厨房用纸把锅内壁再擦拭一遍。



使用电磁炉开锅时

电磁炉加热时温度提升的很快，空烧底部容易变形，所以使用电磁炉开锅时请用小火。

烹饪前 进行养油

为了形成油膜，请在初期使用时，每次均进行养油程序，油膜形成后会更加好用。

养油方法

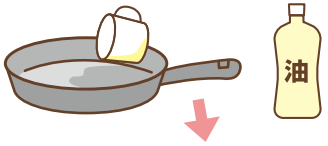
⚠ 开火后请勿远离

① 用中小火加热。

使用油量

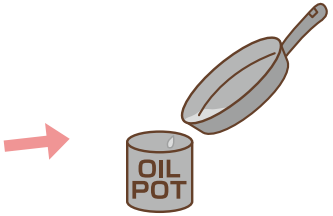
- 24CM以上铁锅..... 200毫升
- 24CM以下铁锅..... 100毫升

② 倒入食用油，让油涂满锅的内壁。



③ 出油烟后，立即关火。

④ 把油倒出来，即可以进行烹饪。

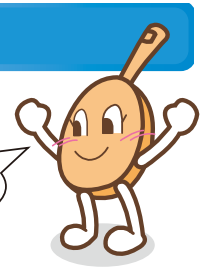


使用电磁炉进行养油时

1打开电磁炉开关前请先倒入食用油，并将油涂满锅内壁。
2先小火加热，2分钟左右调到中火，有油烟后立即把火关掉。
3把油倒出来，即可以进行烹饪。（中火以下即可）

烹饪后的 养护

为了让铁锅不容易生锈
使用完后请尽快用热水清洗。



料理后的清洗方法

⚠ 开火后请勿远离

① 在铁锅还温热的时候用刷子或者抹布用热水进行清洗。

② 用小火把水分烘干。

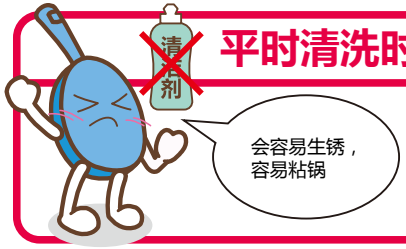
③ 铁锅自然冷却后，用厨房用纸把锅内壁全部涂一层油。

④ 收纳保管。

重要 使用 煮，蒸，炖烹饪的时候

做这些料理的时候，铁锅表面渗透形成的油膜与黑色氧化保护膜会部分脱落，不会影响使用。使用后请彻底清洗，烘干后必须把锅内全部涂一层油。

平时清洗时 请不要用洗洁精！



铁锅在使用过程中会慢慢吸油并形成油膜，油膜的保护隔离作用可以防止生锈。
洗洁精会洗掉做好的油膜，没有油膜的保护锅体会容易粘锅且容易生锈。

请不要把菜放在锅里面存放

烹饪后请马上把菜倒入其它容器存放，如果长时间放在铁锅里面容易造成铁锅内部生锈。

长时间不使用时

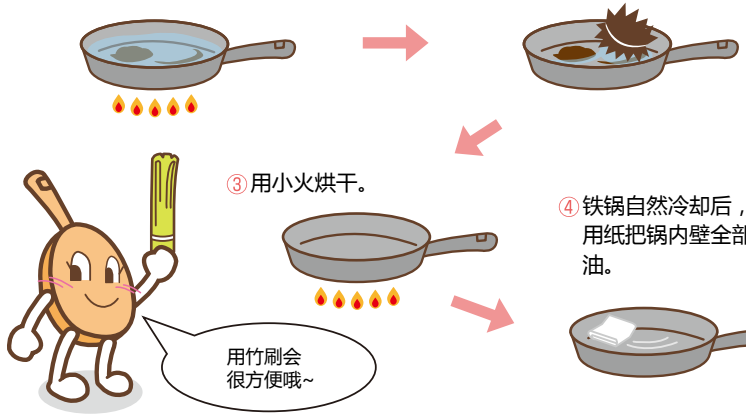
为防止生锈，请在铁锅的内壁与外面全部涂一层油，放在干燥处保管。

轻微烧焦时的养护

⚠ 开火后请勿远离

① 倒入热水烧煮，把烧焦物变软。

② 用刷子把烧焦物刷掉。



③ 用小火烘干。

④ 铁锅自然冷却后，用厨房用纸把锅内壁全部涂一层油。

严重烧焦与生锈时的养护

① 用钢丝球沾上去污粉或洗洁精在烧焦处或生锈处用力擦拭。

② 用温水清洗后，把水份擦干。

③ 重复开锅的步骤。

黑色氧化保护膜脱落时

使用去污粉与钢丝球的时候，可能会出现黑色氧化保护膜部分脱落的现象，所以，必须重新进行开锅，让黑色氧化保护膜尽快再生。

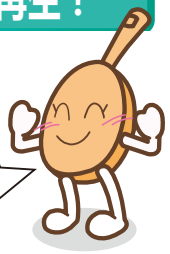
黑色氧化保护膜有脱落的可能性

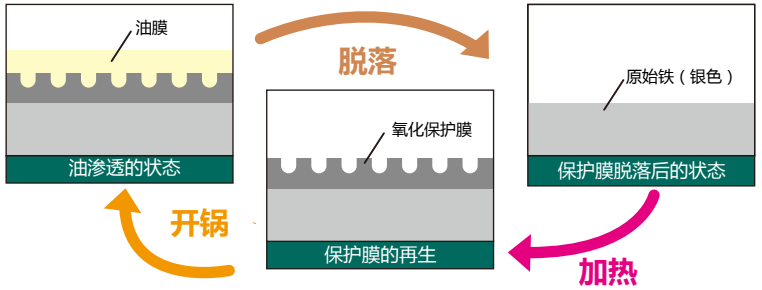
- 黑色氧化保护膜不是涂层，是自然形成的氧化膜。
- 烹饪酸性与碱性比较强的食物时黑色氧化保护膜有脱落的可能性。

但是没有关系！黑色氧化保护膜可以再生！

- 酸性强的食物烹饪后，黑色氧化保护膜脱落了・・・・
- 清理烧焦与生锈时，黑色氧化保护膜脱落了・・・・

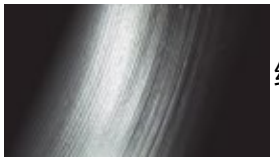
只要这个时候进行开锅步骤就可以恢复到原本的黑色氧化保护膜。





关于产品的纹路印与色差

- **产品侧面的纹路印与色差是属于加工过程所产生的自然现象不会存在任何使用问题。**


纹路印

色差

注意事项

⚠ 警告

- **使用过程中，如果出现大量的油烟请立刻关火。否则容易引起火灾。在烹饪过程中离开时请务必把火关掉。**

- 请不要用煎锅做油炸烹饪，开锅与养油时，请用小火。刚刚烹饪完的锅体会很烫，请勿触碰，以免烫伤。
- 手柄松动与破损时，请勿随意修补，请把锅放到灶的中心稳定后再使用。
- 使用时火不要大于锅底，注意邻接灶台火源，不要烤到手柄。
- 手柄有发热的危险，请注意烫伤。
- 使用时请勿将食物装太满，否则溢出时熄灭燃气会造成事故，且易使锅体变形。
- 本产品不可以撞击，热的时候不可以用冷水降温，易造成变形。
- 使用煎锅与炒锅烹饪时，盐分会造成黑色氧化保护膜的脱落与生锈，烹饪后请不要在锅内存放食物，要马上清洁，然后进行养油步骤。
- 氧化保护膜是有可能脱落的，因为酸性与碱性比较强的食物（番茄，柑橘，梅等等）会与调料（醋，番茄酱，红酒，盐，酱油等等）里面含有的鞣与铁之间产生化学反应。
- 黑色氧化保护膜脱落后，会露出内部银色原始铁，使用后坚持保养，氧化保护膜就会渐渐的再生。
- 清洁锅时有时清洁布会粘上黑色，这是因为表面有黑色氧化保护膜，不是质量问题。

⚠ 使用电磁炉注意事项

- 请注意开中小火，电磁炉非明火，但功率很大，短时间温度上升非常快，请小心使用，否则会引起烧焦或者引燃。
- 请不要空烧，否则有可能造成锅的变形与电磁炉的故障。
- 烹饪中有时会发生异响的情况，请确认锅的位置，食物的量，加热状态等是否有异常，没有异常时即可继续使用。

製造元 **株式会社 タマハシ**

エポラス事業部

〒959-1241 新潟県燕市小高4549-6

TEL 0256-63-9545 FAX 0256-66-2252

MADE IN JAPAN