

使用熱傳導優良的鋁材，
採用鋁鑄造法製作而成。
可用於IH電磁爐。

鋁合金

炒鍋

PAN

20cm 61853451

26cm 61853468

無印良品

⚠ 注意

為避免造成損傷，且能長久使用，請注意下列事項。

- 請勿空燒。
- 請勿使用金屬材質的鍋鏟。
- 烹飪後請盡快將食物移到盤子。
- 尚未冷卻時請勿加入冷水至熱鍋中。
- 使用後請用布或廚房用紙擦拭後，用中性洗劑清洗沖淨。
- 請勿使用去污粉(具研磨效果清潔劑)或金屬材質的海綿。
- 請勿堆疊放置。

使用說明書

無印良品 鋁合金炒鍋

本商品為家庭用器具。
使用前請詳閱使用說明書。
不當的使用方式可能導致意外事故。
使用說明書閱畢請妥善保管。



電磁爐可用 瓦斯爐可用

材料的種類

本體：鋁合金（底厚5.5mm）

底板：不鏽鋼（鉻18）

表面加工：氧化鋯塗層加工

把手：酚樹脂

OUTERSHELL

BODY：ALUMINUM

BOTTOM：STAINLESS STEEL

SURFACE TREATMENT：ZIRCONIA

PAINTING HANDLE：PHENOLIC RESIN

韓國製

MADE IN KOREA

授權：良品計畫株式會社

進口商：台灣無印良品股份有限公司

地址：台北市東興路8號8樓

電話：(02)2762-8151

【為使鍋具能長久使用】

- 請勿在強火狀態下使用。
- 最佳溫度為160°C~180°C。
- 若連續以超過限度的高溫狀態下進行烹調時，炭化的食材容易粘鍋。一旦有炭化後沾附在鍋具表面的食材，請使用清洗餐具用海綿及餐具專用清潔劑清洗乾淨。如有髒污、附著物殘留仍繼續重複使用，將會更容易粘鍋。每次用畢請務必徹底清洗乾淨。



【對應難以清除的粘鍋】

- 加入容量一半左右的水，(中火)煮沸約10分鐘靜置冷卻至常溫。使用海綿和餐具專用清潔劑徹底清洗乾淨。之後，請將水分擦拭乾淨，使用油烹調。

【事前準備】

- 初次使用時，請用餐具專用清潔劑充分清洗、沖淨。
(* 請勿使用含氯漂白劑。)
- 請先檢查把手是否破損或鬆動，確認安全後使用。

【使用須知】

- 烹調中請勿離開。尤其用油量多時，請慎防著火。· 請使用中火。如使用強火，會損傷氧化鋁塗層。· 請調整火力，避免火焰由底面竄出。火焰過大會使把手變熱，導致燙傷或破損。· 請勿將水加滿至鍋緣，請控制在烹調所需容量內，以防止沸騰溢出甚而燒燬瓦斯爐火，或導致鍋具故障。
- 把手為樹脂材質，清洗時把手內部可能會進水。進水的狀態下加熱，蒸氣恐會從排水孔噴出造成燙傷。清洗後請由排水孔將水排出瀝乾。· 把手可能因反覆加熱、冷卻而鬆動。把手鬆動的狀態下使用，把手可能會搖晃、脫落導致燙傷等事故。當把手鬆動時，請重新將螺絲鎖緊後使用。
- 烹調中請慎防勿接觸到相鄰的爐火或烹調器具的把手。· 請放置在爐具中央確保平穩的狀態下使用。· 請勿空燒。避免導致氧化鋁塗層受損、本體或把手破損引發火災或燙傷。
- 請勿施予強烈衝擊、於空燒後淋上冷水等，使其急劇的溫度變化，避免變形。· 請使用圓角的鍋鏟等烹調器具。
- 請勿於鍋具切食材，避免損傷氧化鋁塗層。
- 一旦把手等破損，應立即停止使用，請勿自行改造或其他應急處置的使用。· 請勿使用於微波爐或烤箱。
- 禁止置於暖爐上使用。避免因裝有烹調食材的鍋具翻覆、異常過熱等導致燙傷。此外，經長時間連續使用易形成空燒，導致本體或部品受損、腐蝕或變黑等降低產品品質。· 加熱烹調中或剛烹調完畢，本體和把手會變燙。高溫恐燙傷之虞，請慎防幼童觸摸。
- 置於附溫度傳感器的爐具(SI爐)使用，請先確認鍋底無明顯髒污或附著物。· 請勿長時間將烹調物置放鍋內，避免鍋具變色。· 請避免使用醋等酸性物質或去濕味的小蘇打等鹼性物質，以免變色或腐蝕，或用畢請立即用餐具專用清潔劑清洗。· 請勿施予強烈衝擊或空燒時淋水等使其急速冷卻。· 基於衛生考量，請勿將料理存放在鍋內，避免腐敗。

【使用IH時的注意事項】

- 使用前請詳閱IH的使用說明書。
- 烹調中、烹調後，把手可能會變燙。尤其使用IH時，因沒有火焰，請特別注意。請絕對不要空燒。
- 請置於爐具的中央，並用中火開始加熱。若以強火開始，可能會因溫度異常升高而導致本體變形、把手和塗層受損。· 預熱請以2kW型，設定約40秒以下。加熱過久會形成空燒。
- 烹調物的溢出可能造成爐具面板焦黑，敬請注意。
- 電磁爐偶有可能會發出嗡嗡聲。稍微挪動鍋具位置，或火力減弱時聲音即可停止。
- 為不讓鍋具在IH的面板上轉動，製造時在內側帶有少許彎曲，以確保穩定性。因此，在烹飪時油可能流向外側。· 使用100V IH時，可能無法達到烹調所需的火力。

●天婦羅等油炸料理，請注意下列事項。

- 使用IH時，請務必遵照IH的使用說明書。· 勿使油溫上升超過200°C以上。· 為避免油引發自然現象，請勿使用煎蛋鍋及20cm以下的平底鍋。· 置於附溫度傳感器的爐具(SI爐)使用，請將油量控制在200ml以上。傳感器有時可能無法正常運作。請勿將油加滿至鍋緣使用，避免油起火的危險。(請以油量在本體約一半以下為基準)。烹調用油量多時，請勿蓋上蓋子。避免油的溫度異常升高，或導致起火。

【關於清潔】

- 煎炒等烹飪時，每次使用前都塗上薄薄的一層油，有助延長不沾鍋效果。· 用畢請以廚房用紙擦拭，用餐具專用清潔劑清洗乾淨，水分擦乾並使其乾燥。· 注入口殘留醬汁時，請用餐具專用清潔劑清洗乾淨。
- 長期附著含有鹽分或油脂的污漬，或存放在濕度較高的場所會導致生鏽。
- 請勿使用鋼刷、酸性或鹼性清潔劑(漂白劑或餐具清洗機用清潔劑等)、去污粉(具研磨效果)，避免表面損傷、導致腐蝕。請用海綿沾濕餐具專用清潔劑清洗乾淨。· 溫度尚高狀態下請勿加入冷水。
- 清洗後為防止腐蝕，請將水充分瀝乾。· 清除燒焦物時，請勿以金屬材質硬物等磨擦拭除。避免表面損傷、導致腐蝕。請浸泡於水或熱水中使污垢軟化後，用沾有餐具專用清潔劑的海綿小心仔細清除。

【其他注意事項】

- 加熱醬湯等湯汁時，請勿直接用強火。避免突然煮沸的溢出或噴濺(突沸現象)。請邊加熱邊充分攪拌。· 請勿推疊放置。· 本商品不能搭配另售的「不鏽鋼通用鍋蓋/小」、「不鏽鋼通用鍋蓋/大」。請使用「玻璃鍋蓋」。