

不可使用的
熱能來源



微波爐

圖素
調理器



電熱爐



電烤盤



烤箱



可使用的
熱能來源



洗碗機

電磁
調理器



瓦斯爐



紅外線
調理器



本商品為一般家庭調理時使用，不適當的使用方式恐導致意外發生。
使用前請先詳閱本使用說明書並妥善保存，以便日後可翻閱應對。

15257836

15257843

15257829

15257812

15257805

15257799

無印良品 不鏽鋼鋁三層鍋具

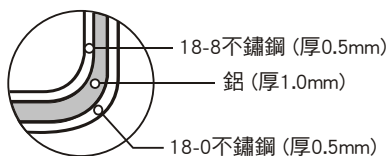
無印良品

不鏽鋼鋁三層鍋具使用說明書

不鏽鋼鋁三層鍋具的特色

於保溫性、耐久性俱佳的不鏽鋼材質之間夾入熱傳導性優異的鋁的三層構造鍋具。

- 三層構造能提高熱能效率，先以中火預熱使鍋子全體均勻受熱後，再以小火來烹調，以提高熱能使用效益。
- 因能和緩地傳導熱能，使用中火或小火來烹調即可，不易造成食材燒焦。



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：台北市松山區八德路四段760號13樓
電話：(02) 2762-8151

清潔保養方式

1. 使用後請以食器用清潔劑洗淨後充分乾燥。
2. 附著含鹽分、油脂的髒污未清理或長期放置於潮濕的地方，容易導致生鏽。
3. 出現生鏽時請以海綿或刷子，沾取清潔劑或顆粒較細的研磨劑清洗，並以大量清水沖洗乾淨。
4. 請勿使用金屬製刷具以免造成刮痕。

注意事項

1. 拿取、移動時請使用隔熱手套，以免造成燙傷。
2. 鍋子內側的容量刻度非實際測量值，請當作最大容量參考值來使用。

使用前準備工作

1. 初次使用前，請先以食器用清潔劑清洗，並以清水充分沖洗乾淨。
2. 在鍋中加入約八分滿的清水，再加入約10%份量的白醋後加熱，煮沸後將鍋中的水倒掉，清洗乾淨後再使用。
3. 此步驟是為了徹底去除附著於鍋內的髒污及金屬異味，讓鍋子使用起来更加衛生。
3. 請事先確認把手、握把等零件接合處是否有破損、不牢固等影響使用安全的狀況。

使用注意事項

1. 請勿將鍋子空燒，以免造成鍋子、把手受損。
2. 烹調中或結束後鍋子處於高溫狀態，請慎防燙傷，並請特別留意勿讓兒童接觸以免造成危險。
3. 使用時請將鍋子放置於爐具的正中央，維持鍋具的穩定狀態以策安全。
4. 請勿使用於電暖爐。
5. 請勿使用於微波爐。
6. 烹調時請控制火候大小，勿使火焰超出鍋子底部，以免造成把手部分變形、損壞。也請留意旁邊爐口的火焰勿接觸到鍋子的把手、鍋蓋。拿起鍋蓋時請注意勿使鍋蓋接觸到火焰。
7. 請隨時留意鍋蓋握把的螺絲是否有鬆動情形，以免因握把脫落造成損壞、燙傷等危險。
8. 烹調時請遵照所標示的容量標準值，以免煮沸時湯汁外溢造成瓦斯爐火熄滅、調理器具損壞或故障等意外。
9. 基於衛生考量，請勿使用鍋具來保存食物，恐有造成食物腐壞的疑慮。
10. 烹調油炸料理時請留意勿使油溫超過200°C。
12. 請勿強力撞擊鍋身或將鍋子空燒。鍋身溫度仍高時請勿浸泡冷水使其急速冷卻。
13. 請勿用金屬製器具清除附著於鍋子上的燒焦物。
14. 請使用時請勿將水盛滿至鍋緣。

Q1. 為何不鏽鋼材質仍會生鏽？

A1. 請先了解所謂的「不鏽鋼」並非「不會生鏽的金屬」，而是「較不容易生鏽的金屬」。不鏽鋼和鐵本屬同種金屬，為鐵與鎳、鉻等材質的合金。鉻於不鏽鋼的表面形成一層薄薄的、肉眼看不見的氧化皮膜，因此可防止生鏽發生。此氧化皮膜即使受到損傷，與空氣接觸後也可再度作用而復原，但若因接觸到水分、鹽分、鐵質、水垢等，無法與空氣接觸、作用時，氧化皮膜則無法再復原，便無法防止生鏽發生。

* 預防生鏽的方法

1. 請勿將料理放置於鍋中保存。
2. 徹底清潔去除燒焦、髒汙的部分，確保清洗後沒有任何殘留。
3. 請勿與非不鏽鋼金屬接觸，如：鐵製菜刀。
4. 使用後徹底將殘餘的水分擦乾，並收納於乾燥處。

Q2. 為何鍋子內側出現彩虹的顏色或白色斑點？

A2. 以上皆為不鏽鋼常見的現象，並不會對人體造成危害，敬請安心。自來水中所含氯化合物(漂白水)、鹼水成分(錳、鈣、鐵等)加熱後可能附著於鍋子內側，並非不鏽鋼材質所產生的物質。為預防此情況發生，請於使用後徹底清洗乾淨。

* 去除虹斑、白色斑點的方法

1. 先以白醋擦拭後再以食器用清潔劑洗淨。
2. 於鍋中加入水、白醋、鹽煮沸後，再以食器用清潔劑清洗乾淨。
3. 於清潔劑中加入少許白醋刷洗。

Q3. 不能加食物存放於鍋中的理由是？

A3. 為了預防鍋子生鏽。食物如果長時間保存於鍋中，食物中所含鹽分或酸性物質，可能引發生鏽。此外，食物於常溫保存也可能造成腐壞，於衛生安全上並不適宜。

Q4. 燒焦後該如何處理？

A4. 鍋子預熱時間不足或烹調時火力過強，都可能造成食物燒焦。不鏽鋼鋁三層鍋的導熱效果非常好，因此烹調時不需使用中火以上的火力。去除附著於鍋底的燒焦物時，可先裝水煮沸使燒焦物軟化後，再以清潔劑刷洗。此時加入少許白醋也可加強清潔的效果。尚留餘溫時清除效果較佳，但請特別留意燙傷的危險。

Q5. 為何鍋子外側也會出現彩虹的顏色？

A5. 一般稱為回火顏色(temper color)，以火加熱時不鏽鋼表面會出現的一種氧化皮膜，部分的皮膜會因厚度不同而呈現彩虹的顏色，並不會造成使用上的問題。