

# MUJI 無印良品

鐵製煎鍋/22cm 15822201

鐵製煎鍋/26cm 15822218

## 使用說明書 (家庭用)

本次承蒙惠購本商品，在此深表感謝。  
使用前請務必仔細詳閱本說明書，瞭解內容後，依照正確方法使用。  
此外，請務必妥善保管本說明書，以便隨時查閱。

- 使用前請確認商品有無損壞或鬆動，並確認其安全性後再進行使用。
- 我們力求確保商品的品質，但若商品萬一仍有出現不良的狀況時，請立刻停止使用，並向洽詢原購買門市服務人員或撥打客服專線與客服人員聯繫。

## 關於鐵製煎鍋

鐵製煎鍋與經過氟樹脂等表面加工的煎鍋相比，使用過程中伴隨油份的滲透將愈加便於使用。  
此外，與普通鋁製煎鍋相比重量較重；根據使用方法可能會生鏽。  
但是，鐵製品具有良好的熱傳導性能，適用於對食材進行迅速加熱的煎、炒等烹飪方式。  
透過日常的保養，可使鐵製煎鍋經久耐用且優點愈加突出。

## 商品諮詢

如有商品相關問題，請洽原購買門市服務人員或以下客服專線。

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




客服專線：02-2762-8151  
客服服務時間：週一～週五9:00～12:00  
(例假日除外) 13:00～18:00

## 注意事項











使用前請仔細閱讀本文，並請務必遵守。

### 圖標標示的內容







■為引導正確使用本商品，按錯誤使用所造成的危害或損失程度進行分類說明。

 <b>警告</b>	可能會導致使用者死亡或重傷的內容。	 <b>注意</b>	可能會導致使用者遭受傷害或物質損失的內容。
■透過以下圖形符號對應嚴守的內容進行說明。(以下為圖形符號範例)			
 <b>禁止</b>	不得執行，「禁止」的事項。	 <b>嚴守</b>	嚴守，「強制」遵守的事項。

### 警告

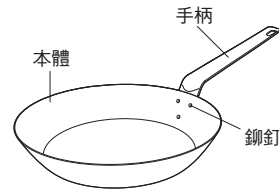
-  **禁止** 在手柄鬆動的狀態下使用可能會脫落而導致燙傷的危險。  
切勿在此情況下使用。
-  **禁止** 在本體、手柄發生變形或損傷時，請勿使用。  
此外，請勿自行改造或修復，否則可能發生危險。
-  **禁止** 烹飪時，請勿離開爐火，並隨時注意防止空燒。  
否則可能引起火災。
-  **禁止** 請勿置於暖爐上使用。
-  **禁止** 請勿放入微波爐中使用。
-  **禁止** 請勿用於油炸類食物。
-  **禁止** 請勿在油或水、食材等裝滿置鍋邊的狀態下使用。  
此外，並注意身體或衣物等不要勾到手柄。
-  **嚴守** 正在烹飪或剛結束烹飪的時候，本體和手柄處於高溫狀態，易有燙傷的危險。  
請務必使用指尖隔熱手套或隔熱手套小心使用。
-  **嚴守** 煎鍋請放置於爐火的正中央，並保持在穩定的狀態下使用。
-  **嚴守** 兒童欲使用時，請家長務必陪同，在身旁進行指導。

### 注意

-  **禁止** 請勿使用煎鍋於燉煮料理(湯類料理)等，否則可能因長時間接觸鹽分而導致生鏽。
-  **禁止** 請勿將高溫鍋體進行急速降溫。否則可能導致歪斜或變形。
-  **禁止** 請勿將本商品掉落以免產生強烈撞擊。否則可能導致變形或損壞。
-  **禁止** 請勿使用漂白劑。
-  **嚴守** 使用時請勿突然開至大火，應先以小~中火加熱，在本體升溫後再使用大火。  
突然使用大火將導致歪斜或變形。
-  **注意** 可以使用於烤箱，但根據烤箱的大小可能有不適用的情形，敬請留意。

- 1 -

## 各部位名稱



## 品質標示

表面加工：氮化加工

材質種類：本體／鋼  
手柄／鋼  
鉚釘／鋼  
(鍍銀)

尺寸	底面直徑	底面厚度
22cm	約15cm	1.6mm
26cm	約18cm	1.6mm

### 何謂氮化加工

通過氮使鐵質表面硬化、不易生鏽的加工法。

### 關於氮化加工的表面狀態

- 整體呈現淡灰色為氮化加工的效果。  
部分部位可能會出現條紋、發白現象，但不會對商品品質、耐腐蝕性、安全性產生影響。
- 氮化加工後，可能會附著發黑的微顆粒。該顆粒為鐵份，不影響使用。
- 清洗煎鍋後擦除水份時，廚房紙巾或抹布上會因附著鐵份而發黑。  
因此請避免使用白色抹布等容易被染色的布料進行擦拭。

## 使用注意事項

### 在瓦斯爐使用時

- 使用時請注意調節火候，以防火苗自鍋底竄出。
- 請適時的調節煎鍋的方向，以防鄰近爐口的火苗延燒到手柄。

### 在IH(電磁)爐、電磁調理爐使用時

- 請確認所購買電磁爐的「使用說明書」後再正確使用。  
根據電磁爐的類型不同，有時可能無法使用，敬請留意。
- 電磁爐接通電源後即會急速加熱，立即升溫至油分起火溫度。  
使用時請先將火候(輸出)調至小~中火再進行加熱。
- 為了確保快速加熱，請將鍋底附著的水滴徹底擦除。
- 加熱中可能會發出「吱吱」等聲響，是由於電磁爐與鍋體產生共振，並非煎鍋產生異常。
- 結束烹調後電磁爐的面板在一定時間內依然會處於高溫狀態，因此請勿將空的煎鍋放在面板上。
- 如果鍋體出現歪斜或變形的情况，可能無法使用電磁爐加熱。

- 2 -

## 使用注意事項

續

### 關於清潔・收納

- 使用後請在尚有餘溫的狀態下使用椰棕刷或竹刷以熱水輕輕沖洗污垢，並在擦乾水份後進行收納。
- 請勿長時間浸泡後清洗，否則可能導致生鏽、手柄變質。
- 請勿將料理長時間放置於鍋內。料理應移至其他容器中存放，否則可能導致商品生鏽。
- 在潮濕、附著污垢的狀態下直接收納將會導致生鏽。因此嚴禁上述行為。
- 生鏽時，請使用適量的去汙粉擦除。
- 請盡量不要收納於高處。否則一旦掉落可能導致意外事故發生，請務必留意。

### 烹飪內容相關注意事項

- 烹調牛蒡、蓮藕等食材後，其中成分與鐵發生反應後即會變黑，但對人體無害，請安心食用。

## 使用方法


### 首次使用前

- 首次使用前，請進行「潤鍋」。
- 鐵製煎鍋一旦錯誤使用，則可能立即生鏽、容易燒焦。
- 請務必依照〈潤鍋方法〉進行使用，即可延長使用壽命，長久使用。
- 第2次之後使用時，則無須再進行「潤鍋」。

### 為什麼要「潤鍋」呢？

透過對煎鍋「潤油」，可達到不易生鏽、燒焦的效果。  
因為煎鍋表面附有許多小孔，油份滲入這些小孔可在煎鍋表面形成一層薄膜。  
以中火以下的火候慢慢將油加熱，目的是為使整體達到均勻加熱的狀態。

### <潤鍋方法>

- ① 加熱2~3分鐘後，請暫時熄火。  
※請以中火以下火候加熱，以防火苗從鍋底竄出。  
※使用IH電磁爐時，請以中火加熱。
- ② 將溫度降至可以用手接觸的溫度。  
 **禁止** 加熱後請勿用水急速降溫，否則將可能導致變形。
- ③ 將0.5~1杯左右的油沿鍋子的周邊均勻倒入，以小火加熱5分鐘左右，在整體均衡滲透油份後熄火，然後將多餘的油倒回分裝油瓶等容器。
- ④ 請使用廚房紙巾均勻擦拭內側，以便使油份滲透。  
廚房紙巾會變黑，這是鐵份所致，請安心使用。  
※長時間不使用時，請以同樣的方式稍微擦拭外側，以便使油份滲透。

- 3 -

## 使用方法

續

### 烹調前

第2次之後使用時，請在烹調前進行「回油」。  
鐵製煎鍋會在使用過程中伴隨油份的滲透，鍋體整體將會逐漸變得烏黑。  
因此，每次使用前請持續進行「回油」，直到油份滲透，食材不再黏附鍋底。

### 為什麼要「回油」呢？

因為剛使用時，油份尚未滲透煎鍋，食材容易黏附鍋底。  
故請進行「回油」，以防止食材黏附鍋底。  
然後，再加入油開始烹調，由此可減少食物黏附。

### <回油方法>

- ① 將煎鍋放在爐火上加熱2~3分鐘左右，使其充分升溫。  
※請以中火以下火候加熱，以防火苗從鍋底竄出。
- ② 將0.5~1杯左右的油，使油份充分滲透煎鍋內側整體。
- ③ 油升溫並微微開始冒出油煙後即可熄火，然後可將油倒回分裝油瓶等容器。
- ④ 至此即完成「回油」的動作。

 **禁止** 加熱後請勿用水急速降溫，否則將導致變形。

### 若不小心燒焦時

一旦燒焦時，請倒入熱水燒煮一段時間，待燒焦部位被泡漲後再用椰棕刷或竹刷進行清除。  
清洗後，請擦乾水份並使其充分乾燥後，再用廚房紙巾擦拭內側、外側，以便使油份均勻滲透。

### 烹調結束後

烹調結束後，請在煎鍋尚有餘溫的狀態下使用椰棕刷或竹刷以熱水進行沖洗，不可使用任何的清潔劑。  
清洗後，請擦乾水份並使其充分乾燥，再用廚房紙巾等將油份薄薄的塗抹於內側、外側。

### 為什麼不可以使用清潔劑？

油份會在使用過程中逐漸滲透，以達到不易生鏽、燒焦的效果。  
如果使用清潔劑，油份將會被沖走，而容易導致生鏽和燒焦。

### 當污垢嚴重時

油汙頑固附著於煎鍋時，請用海綿沾上餐具專用的中性清潔劑進行清洗。  
使用海綿也無法清除時，請適量使用去汙粉，或以金屬刷刮除表面汙垢。  
但清理的同時也會擦除油膜，故請在擦乾水份並使其充分乾燥後，再用廚房紙巾等將油份薄薄的塗抹於內側、外側。  
烹調前，請重新進行「潤鍋」。

- 4 -