

【清洗收納注意事項】

- 請勿使用尼龍刷、鋼刷或研磨性洗劑，以免造成琺瑯材質刮傷、破損。**請使用海綿**、餐具用清潔劑充分清洗及乾燥。
- 可使用於烘碗機低溫烘乾，並注意避免碰撞、掉落損傷。
- 清潔後請勿以空燒加熱方式去除水分，請以柔軟乾布擦乾、自然乾燥即可。
- 如燒焦物附著於鍋子內側，請以熱水浸泡，待燒焦物軟化後再以海綿等清除。
- 如有附著含鹽分、酸性污垢時請盡快清洗，請勿放置、收納於濕度較高的場所，以免造成生鏽。
- 如發現邊緣部分出現生鏽狀況，請以海綿摩擦清除、再以清水沖洗乾淨。去除生鏽處請塗上食用油，以防止再次生鏽。
- 琺瑯屬玻璃材質，撞擊、掉落等衝撞可能造成表面破損、剝落，請收納於適當處。

進口商：台嘉企業股份有限公司

地址：新北市板橋區文化路二段495號20樓

電話：02-2259 6698

DANSK/ Kobenstyle 琺瑯鍋系列 使用說明書

本商品為琺瑯製商品，使用前請詳閱說明書，並請妥善保存此說明書。

Dansk/ Kobenstyle 琺瑯雙耳砂鍋

- 適用爐具：瓦斯爐、IH電磁調理器、電熱爐、烤箱
- **不適用**：微波爐、洗碗機
- 材質：1.6mm琺瑯鋼板、表面琺瑯處理

Dansk/ Kobenstyle 琺瑯木柄片手鍋

Dansk/ Kobenstyle 琺瑯木柄盅

- 適用爐具：瓦斯爐、IH電磁調理器、電熱爐
- **不適用**：烤箱、微波爐及洗碗機
- 材質：1.6mm琺瑯鋼板、表面琺瑯處理、柚木

琺瑯商品為手工上釉料製作，故在產品邊緣處或是於燒製過程中作為垂吊點，無法均勻附著釉料，故而有釉料較薄現象，此為琺瑯製程上正常現象

【使用注意事項】

- **請勿空燒。** 琺瑯為玻璃材質釉藥，空燒恐造成細微裂痕、破損。
- **請勿在鍋子本身溫度仍高時急速冷卻降溫。**
- 如在鍋內使用油烹煮時，請勿加蓋鍋蓋，以免於不注意時油溫過高、引起火災的危險。
- 請勿於電暖爐上加熱。
- 烹調中或結束後鍋子、把手、鍋蓋提把等處於高溫狀態，拿取、移動時請務必使用隔熱手套、隔熱墊等，以免造成燙傷的危險。請特別留意勿使幼兒碰觸以免受傷。
- 烹調時請控制火候大小，勿使火焰超出鍋子底部，以免造成把手燒焦、變形、損壞，或因把手高溫而造成燙傷。如同時使用瓦斯爐兩側爐火時，請留意鄰近爐火的火焰勿接觸到鍋子的把手。
- 使用木柄盅於瓦斯爐時，請務必放置於適當的爐架上，勿直接放至於爐頭上，並以小火烹煮。
- 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。
- 使用時請勿將水、油等液體盛滿至容器邊緣。烹調時如鍋內食物溢出，可能造成瓦斯爐火熄滅，引起火災、燙傷等危險。請充分留意火候大小、烹調食物份量是否過多等，烹調時請勿離開爐火旁。
- 不可使用於微波爐。
- 依烹調食物不同，烹調中或再加熱時內容物可能突然噴出、甚或鍋子被打翻等狀況，造成燙傷、物品損壞等危險。再加熱時請留意、遵守以下事項：
 - 請先以湯杓將調理物充分攪拌均勻。
 - 請勿以大火急速加熱。
 - 加熱至煮沸時請以湯杓一邊攪拌一邊加熱。
- 烹調油炸料理時請勿使溫度高過200°C，以免因油溫過高引起火災。請勿將油盛滿至鍋子邊緣，加熱時可能造成油噴出、進而引起火災，非常危險。烹調油炸料理時油量請控制在鍋子半滿即可。
- 不適用於熱炒料理，高溫熱炒與空燒屬相同狀態。
- 鍋內同時加入水分等液體及固狀物時，加熱時請定期攪拌，以免固狀物沉澱、黏著於鍋底。
- 烹調後請勿將食物放置於鍋內保存，請使用其他容器保存，以免造成生鏽。
- 使用IH電磁爐加熱時，請依IH電磁調理器的使用說明書正確使用。
- 使用IH電磁調理器加熱效率較快，急速加熱恐造成琺瑯材質損傷。