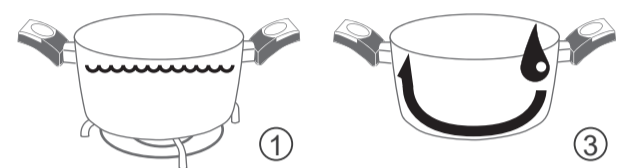


報你知

安心使用

1 第一次開鍋，請務必使用瓦斯爐！

- 務必用瓦斯爐來煮沸八分滿水的新鍋子。
- 水一煮開就關火，待2~3分鐘，倒掉擦乾，小心燙手。
- 在鍋內抹上一茶匙油，自然風乾，就完成第一次「養鍋」，以後，在正常使用下，40天養一次鍋就可以。



電磁爐、紅外線爐，都不適用於第一次開鍋！

養鍋之清潔與收藏：

【清潔篇】烹調過程中，若有醬汁溢出沾覆外塗層時，應先以濕抹布擦抹乾淨，再繼續使用，以避免留下汙漬。

【收藏篇】烹調完畢，清洗鍋具後，務必擦乾水份後收藏。

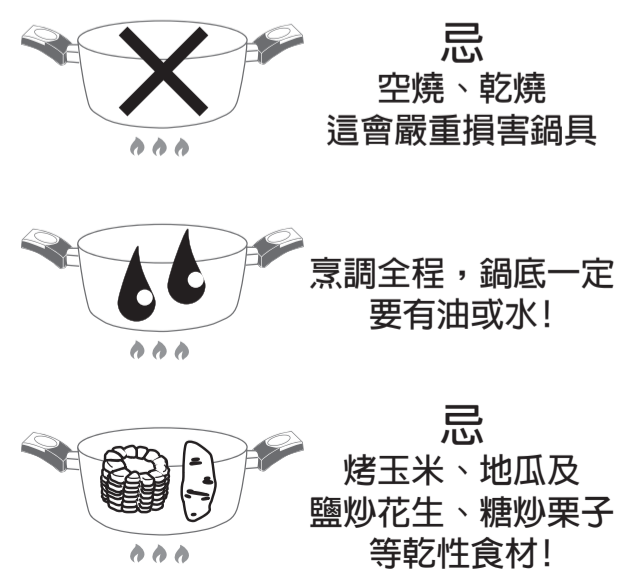
黑金爐使用注意：

料理完畢後，請將鍋具移開爐面，避免外塗層圖案，因黑晶爐散熱高溫直接接觸過久，而導致鍋底圖紋脫落而轉印在爐面上。



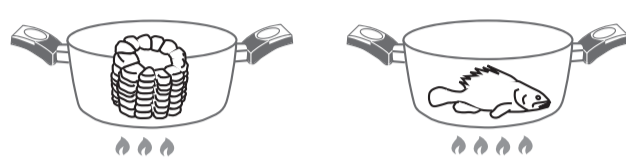
2 使用鍋具時，避免乾料空燒；在無水無油情況下，不可進行烹煮。

易潔鍋具不可當烤箱使用，避免製做像烤玉米、烤地瓜這類的乾燒料理，否則，您美麗的易潔鍋就要跟您說BYE-BYE了。

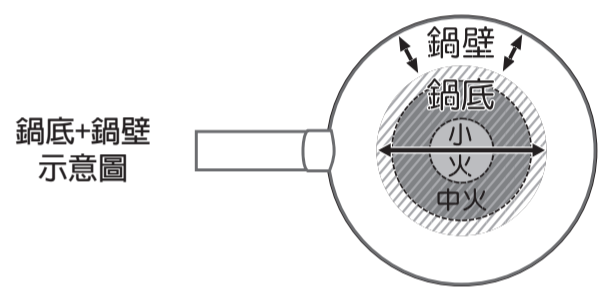


3 瓦斯爐火量，請勿超過鍋具底部，您只需使用中小火即可。

- ★無油煙的烹調方式，是美味與健康的保證。
- ★義廚寶TVS易潔鍋具底部的底紋，具有高導熱設計，使用中小火就可盤美味又健康！
- ★請勿使用大火(由其是猛火)，避免造成外鍋塗層變色，或鍋內易潔塗層的剝落變形。
- ★料理時，先以小火爆香，再放入食材轉中火，待香氣散出後，表示食材熟度足夠，即可轉小火，作後續烹調，完成每道好吃又健康的菜餚。

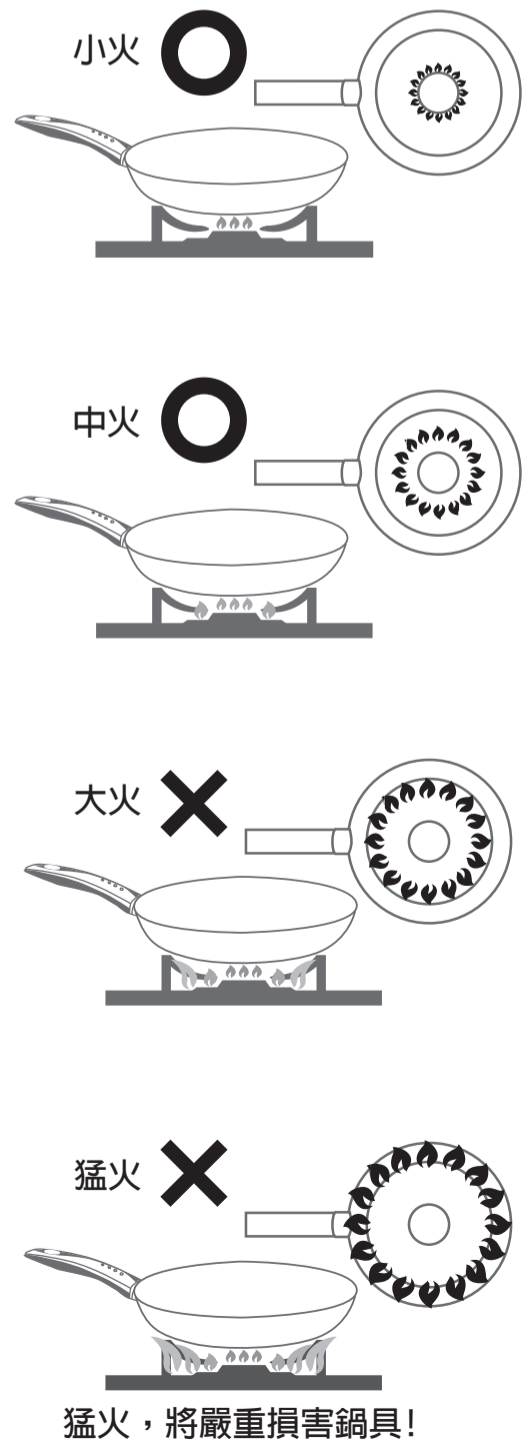


忌用超過鍋底面積的大火力面積 < 食材面積



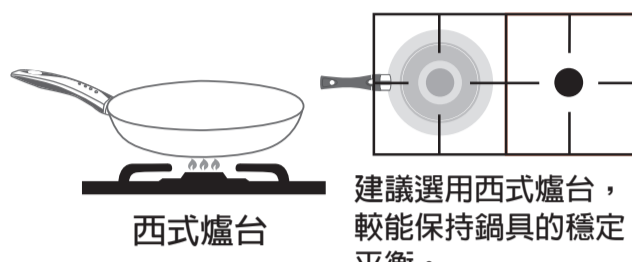
鍋底+鍋壁示意圖

請保持爐火的大小在鍋底部約2/3的範圍內



4 在中式爐台使用易潔鍋具，雖易刮傷鍋具的外層美觀，但不會影響內層烹煮功能！

- ★建議可選用西式爐具，以上下垂直的方式操作鍋具。
- ★避免在中式爐具或尖銳的物品上水平拖拉鍋具，易造成外觀損傷。
- ★鍋具底部應大於爐架，避免鍋具傾斜造成危險。



西式爐台

建議選用西式爐台，較能保持鍋具的穩定平衡。



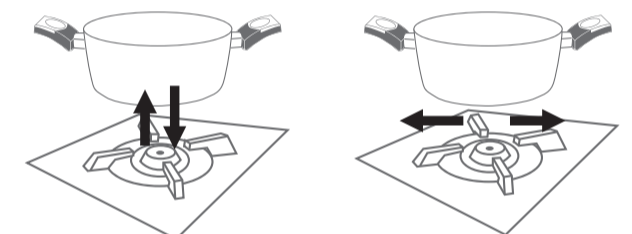
中式爐台

中式爐台的爪型爐架，較易造成鍋具不平衡而產生危險，也較易刮傷鍋具表面。



上下拿起

左右拖曳會刮傷!



5 改變中式快炒的烹飪習慣，可避免刮傷易潔塗層而影響鍋具壽命。

- ★帶殼海鮮及帶骨肉品，較易刮傷鍋內塗層，避免使用大火快速拌炒，請以燜煮或是燻燒方式料理，搭配聰明鍋蓋，省瓦斯又少油煙，輕鬆享受美食！
- ★義廚寶的易潔塗層，都經過嚴格的食安認證，在製造、使用及廢棄的過程中，對人體與環境都是無毒無害，正常的使用下，如果仍不小心刮傷塗層，造成塗層微屑混入料理，造成誤食，也無需恐慌，成份會隨人體自然排出，請您安心使用。



燜燒就美味!

忌大火拌炒

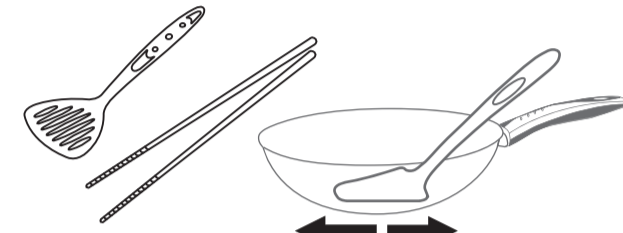


煎魚或料理蝦類時，請先去除魚鱗或蝦子頭上突出硬刺，由其是海魚類的背鱗較堅硬的鱗蓋。

6 義廚寶高導熱性的易潔鍋，請使用專用膠鏟，或是木鏟、竹筷來拌炒！

- ★操作鍋鏟時，請以平行角度去拌炒食材，切勿以垂直角度用力觸擊鍋底，避免使用鋼鏟或是鐵製鏟子，造成易潔塗層刮傷。
- ★膠鏟或竹筷，僅是輔助食材翻炒的工具，由於易潔鍋的受熱均勻不易沾黏，不需要經常翻炒，以免影響食材外觀。

專用膠鏟、木鏟、竹筷子平行翻炒



如以傾斜的角度直接觸擊鍋底，易潔塗層會被刮壞!

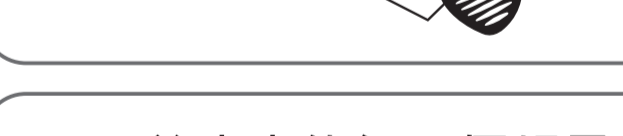


7 料理中，請勿將膠鏟放置於鍋具內，避免造成膠鏟損毀或變形。

- ★膠鏟的耐熱溫度為210°C，請勿長時間置於鍋內加熱，避免膠鏟損毀。
- ★膠鏟若使用完畢，請遠離火源，避免高溫導致膠鏟損毀。

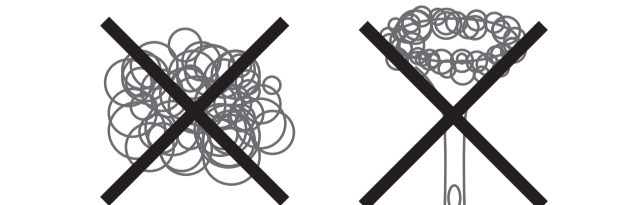
忌置於鍋內

忌靠近火源



8 義廚寶的每一個鍋子只需使用海綿與洗碗劑柔地洗淨！

- ★請用海綿、軟布輕柔地搓洗鍋內塗層，就能輕鬆洗淨，避免使用鋼刷、鬃刷而造成鍋內塗層嚴重損毀。
- ★易潔鍋可使用洗碗劑清洗，為避免洗潔劑殘留，最後再做養鍋步驟即可。



忌用鋼刷、鬃刷來刷洗易潔鍋!

9 快速洗鍋時，請將鍋具外層底部呈轉圈方式，以水沖洗，避免鍋具減少使用壽命，也可能變型！

- ★在烹調時，若有必要快速洗鍋，快速進行下一道料理，請先將鍋具外層底部，用轉圈的方式以水沖洗，避免定點沖水，或是直接沖洗鍋具內層，因多次快速熱脹冷縮，會造成金屬變形。

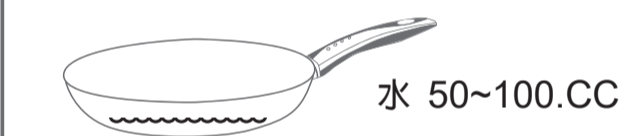


忌直接沖洗內層



轉圈方式沖洗外層

- ★趁著鍋具的餘熱，倒入50~100.cc水搖一搖，或以抹布、紙巾輕揉搓洗後，將水倒掉擦乾鍋具，就可以繼續烹煮下一道料理；若醬汁較黏稠，多泡1~2分鐘即可。



水 50~100.CC

10 易潔鍋是料理鍋具，可不是食材儲存的容器喔！

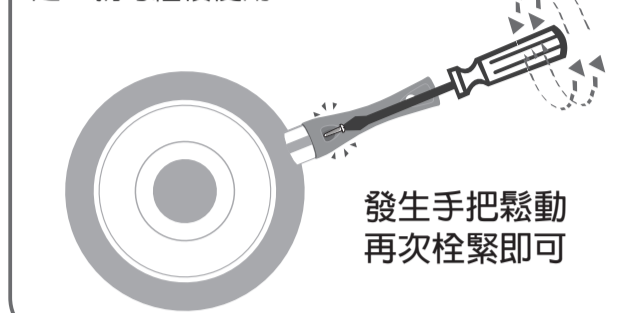
- 請不要為了方便，而將義廚寶鍋具當成一般容器，盛裝食材，一同放入冰箱，當您於下次取出再次溫熱食物時，食材附著鍋內的塗層，隨著鍋具快速熱脹冷縮，可能造成塗層隨著食材一同脫落，導致鍋具的損毀。

忌盛裝食材放入冰箱



11 把手如果開始鬆動，請立即以工具鎖緊固定!

- 連接把手與鍋子的固定螺絲，會因長年熱脹冷縮，及個人的使用習慣方式不同，有可能發生把手鬆動的狀況，只需以螺絲起子再次栓緊固定，就可繼續使用。



發生把手鬆動再次栓緊即可

12 鍋蓋與鍋具之間間隙，為安全壓力調節預留空間，在烹煮過程中，如有發生聲響，真的請不必擔心!

- ★鍋蓋與鍋具不會完全密合；在各接觸面預留的微隙，是為了讓熱氣壓力釋放。



加熱前 強化玻璃罩 不鏽鋼邊框

★聰明蓋在使用過程中，如有發生聲響(剝剝聲)屬正常現象；鍋蓋外圍為金屬，與玻璃罩的材質密度不同，經由熱漲冷縮後，也會產生不同的材質伸縮，因磨擦而發出聲響。

加熱後

剝剝

13 聰明蓋在使用過程中在鍋緣如產生氣泡或滲水情況，屬正常現象!!

- 因強化玻璃罩與不鏽鋼邊框之間的安全空間，經水洗後，如無完全置放乾燥，造成積水，在下次使用時，鍋內蒸氣壓力再次釋放時，便會將原有積水推擠出來，便產生氣泡或滲水現象；經過幾次使用，玻璃罩與邊框經過多次熱漲冷縮的互相磨合後，此現象便會漸漸改善，請您放心使用。

加熱前 強化玻璃罩 安全間隙 不鏽鋼邊框

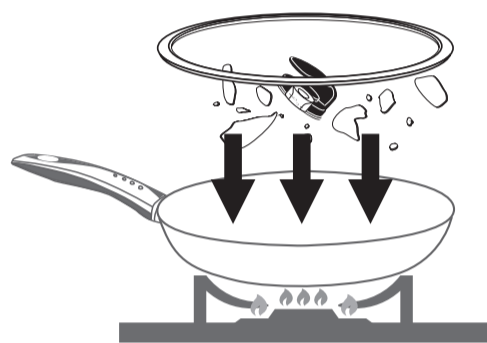
加熱後

14 聰明蓋的玻璃罩材質為強化玻璃，仍 需小心輕放！

使用聰明蓋時，請小心輕放，如不小心用力碰撞而產生細微受損，可能會在日後使用時，因加熱而呈頓紋碎顆粒狀，往下分解塌落，這是再安全機制考量下，製造的強化玻璃，請您安心使用！



裂縫可能因加熱而破裂
呈鈍角碎顆粒狀往下塌落



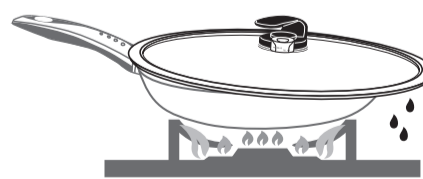
15 使用尺寸較大的鍋 蓋猛烈的爐火會造 成鍋蓋損壞！

尺寸太大的鍋蓋，近距離接近火源，鍋蓋經過火燒也會造成鍋蓋破損，需注意大量蒸氣水珠，是否會滴落造成爐火熄滅；請勿使用猛烈的火調理，以免損毀鍋蓋、鍋具。

中小火 OK
鍋蓋尺寸符合



鍋蓋尺寸較大
猛火
蒸氣滴落

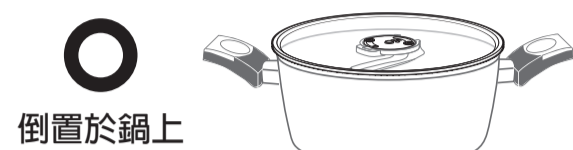


大火



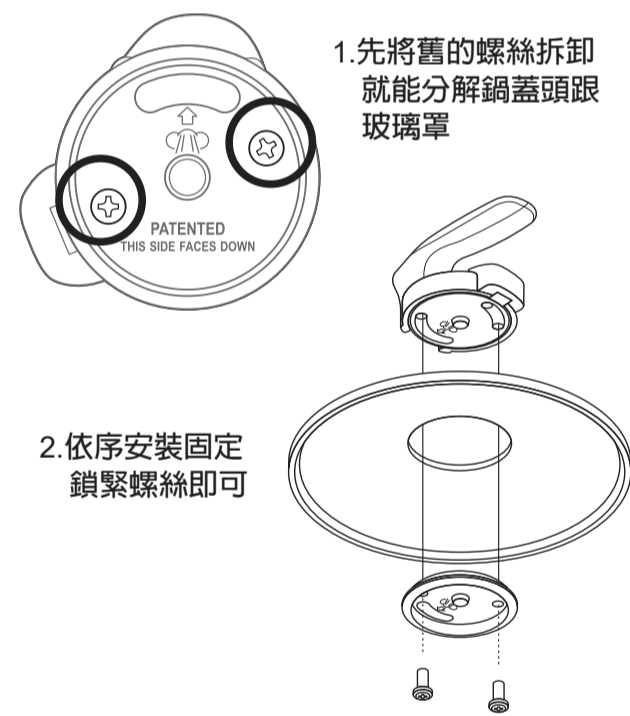
16 清洗鍋蓋後，請將鍋 蓋瀝乾、風乾，以便 利下次使用！

- ★ 鍋蓋使用完畢後，如有油污，請先用紙巾擦拭乾淨，並在油污垢要硬化前，趕快清洗或泡水。
- ★ 鍋蓋經水洗後，請小心立放，或倒放於鍋子上，讓鍋蓋瀝乾，以利下次使用。
- ★ 使用清潔劑洗滌，請務必將泡沫沖洗乾淨！



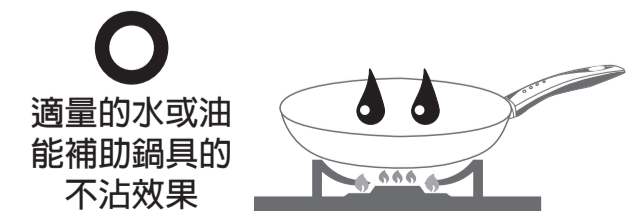
17 鍋蓋頭真的更換很簡 單，請依步驟安裝！

鍋蓋頭為消耗品，只要到離您最近的義廚寶專櫃購買配件，簡單的幾個動作，您就能立即使用，方便又快速！



18 做健康的『無油料理』 可不是真的什麼都不 加喔！

如果您的食材，在煎煮的過程中，會產生大量的油脂，便可以不放油；但是料理無油的蔬果類時，最好還是下一點油，中和乾澀口感；或是加入適量的水來翻炒食材，以免食材加熱後的碳化現象，造成與鍋具的沾粘，而影響鍋具的不沾效果！



19 既然買了鍋具，千萬 別捨不得，記得要常 常使用它喔！

- ★ 易潔鍋內的塗層為 eco-ok 環保製程，新品經開鍋或養鍋後，建議您要固定持續使用。
- ★ 塗層及特製的鋁合金材料，經加熱烹調使用後，會隨著長時間的靜置不使用而產生環保材料的分解改變，因此鍋具需固定每月養鍋一次，常保鍋具的功能及實用性。
- ★ 如您的鍋具從未開鍋及使用過，則不需擔心上述變化。



20 任何鍋具都是消耗性 產品，若鍋具損耗不 敷使用，建議更新鍋 具！

任何易潔鍋具，在您經常性、長時間的使用下，一定會產生磨損、刮痕、塗層脫落或變色，若上述損耗狀況嚴重而發現不沾效果變差時，就該換新的。這就像鞋子一樣，在昂貴的名牌，都會穿舊穿壞!! 記得，易潔鍋不是萬年鍋呦!



經過不斷的研發，TVS發展出自己的易潔塗層，並通過檢驗標準最嚴苛的歐盟認證，讓鍋具能夠承受更高的溫度，不會產生有毒的PFOA(全氟辛酸鈹)，給全家人最健康也最美味的家庭好料理!

21 冷鍋、倒油、放食材! 是義廚寶的健康烹調 新主張，能夠讓每位 媽媽輕鬆地料理出每 一道健康美味!

有了義廚寶易潔鍋具，能讓您輕鬆烹調出一道又一道既好吃又健康無油煙的佳餚，只要把握這個新主張，在您辛苦烹調後，一樣保有好食慾(無油煙料理)，您就可以與阿基師一樣，是家人的專屬美味總舖師! 在家圍爐的幸福滋味，天天都有!

輕鬆煮就是健康好味道!
your sense in the kitchen!

安心使用 義廚寶易潔鍋

通過國際 10 大安全認證機構，超過 432 項次檢測



不會釋放 PFOA
(全氟辛酸鈹)



無重金屬
鉛、鎘



全球最高標準歐盟檢驗系統
European norms (UNI EN 12983-1)
可安全使用於食物料理



義廚寶LINE@
官方好友



義廚寶粉絲團



鍋具使用說明及
健康料理食譜

義廚寶嚴選 義大利製造易潔鍋的領導品牌

TVS內部易潔塗層通過



品質與服務認證
TVS 是義大利鍋具製造商中
第一家獲得—UNI ISO 9001
品質與服務認證的公司



社會責任管理系統
目前全世界只有700家公司獲得
SA 8000:2001專業認證
TVS 是其中之一



義大利ARPAM公眾健康實驗室檢驗
無重金屬 鉛 / 鎘 (LEAD FREE CADMIUM FREE)
可安心烹煮食物

TVS鋁合金原物材料通過



義大利ELVAL SA專業認證機構
符合歐盟食品法規—可安全與食物接觸



義大利CSI專業認證機構檢驗
絕不含有毒物質— PFOA 全氟辛酸(鈹)



義大利ALCOA EURO專業認證機構
符合歐盟食品法規—可安全與食物接觸



品質使用安全檢驗
通過台灣檢驗科技公司(SGS)雙重檢驗
絕不含有毒物質—PFOA 全氟辛酸(鈹)
亦不含有害重金屬— 砷、鎘、鉛

TVS外部塗層通過



義大利ECOL STUDIO實驗室檢驗
符合歐盟 UNI EN 1122:2002 安全法規
不含鉛鎘重金屬



LGA德國食品認證
通過德國食品認證
(與SGS同等級)

進口商：義廚寶有限公司
公司地址：24890 新北市五股區五權二路35號
服務電話：(02)2298-2121 傳真：(02)2298-2128
E-mail: service@tousen.com.tw
http://www.tousen.com.tw