



義廚寶

輕鬆煮就是健康好味道



使用前
請務必詳讀

礦石陶瓷鍋 使用說明

安心使用 報你知



義廚寶LINE@
官方好友



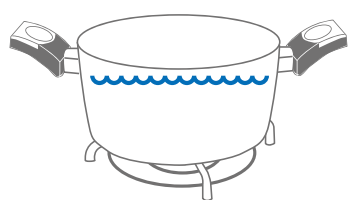
義廚寶粉絲團



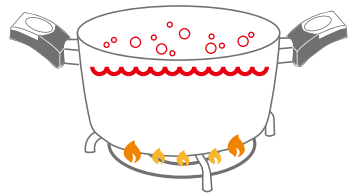
線上產品目錄

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@tounsens.com.tw
<http://www.tounsens.com.tw>

1 第一次使用前，請先開鍋！



① 鍋具裝滿8分滿的水，進行煮沸。



② 水煮開就關火，待2~3分鐘後，倒掉擦乾，小心燙手。



③ 在鍋內抹上一茶匙油，自然風乾，即完成第一次『養鍋』，往後在正常使用下，40天養一次鍋即可。

瓦斯爐、電磁爐、黑晶爐、紅外線爐
都可以適用於第一次開鍋！

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，務必擦乾水分後收藏。

電磁爐、黑晶爐、紅外線爐使用注意：
料理完畢後，請將鍋具移開爐面，避免產生外塗層因爐具散熱高溫直接接觸過久，導致熱轉印至爐面上。



瓦斯爐適用



黑晶爐適用
(紅外線爐)



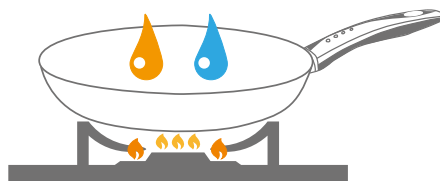
電磁爐適用

2 健康『無油料理』可不是真的什麼都不加喔！

料理時，建議加入適量的油，可以中和食材的乾澀口感；亦可加入適量的水來翻炒食材，以避免食材加熱後的碳化現象造成鍋具沾黏，進而影響鍋具的不沾效果。



適量的水或油
能補助鍋具的不沾效果

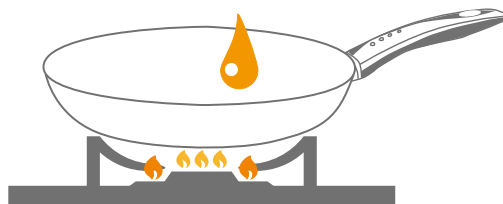


3 礦石陶瓷材料系列鍋具，建議使用時，先加一些些油，熱一下下！

義廚寶礦石陶瓷鍋具，是最新技術製程的全新商品，採用礦石陶瓷材料，硬度提升且加熱速度變快。因為使用的材料和製程不同，所以使用的方式也不同，建議使用方式～下食材之前，先加一些些油，把鍋子熱一下下，達到更佳的不沾效果，再開始進行烹調！



加一些些油，熱一下下

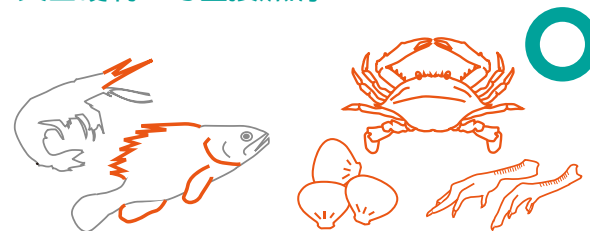


4 礦石陶瓷鍋具因材質天然堅硬耐刮，毋須改變中式快炒的烹飪習慣，可安心烹調。

★因為使用礦石陶瓷材料製造，硬度足夠，所以您可以放心的料理帶殼海鮮及帶骨肉品等較堅硬食材，輕鬆享受美食！

★義廚寶的鍋具，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，如果仍不小心刮傷內鍋表層，造成微屑混入料理，造成誤食，也毋須恐慌，成份會隨人體自然排出，請您安心使用。

煎魚或料理蝦類時，毋須去除魚鱗或蝦子頭上突出硬刺，可直接烹調。



5 請勿使用金屬用具，如鐵鏟、不銹鋼湯匙定點碰敲鍋面。

★礦石陶瓷鍋為9H硬度，可使用鐵鏟烹調，操作鍋鏟時，請以平行角度去翻炒食材，切勿定點用力敲擊鍋面，以避免鍋具使用壽命減少。



切勿使用金屬用具
定點用力碰敲鍋面



義廚寶

輕鬆煮就是健康好味道

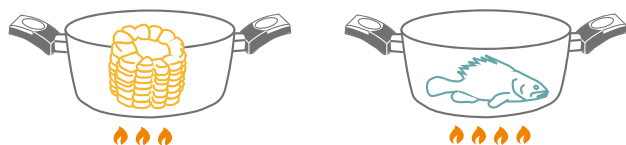
礦石陶瓷鍋使用說明

輕鬆煮就是健康好味道！

your sense in the kitchen!

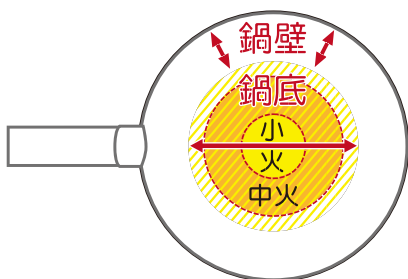
6 瓦斯爐火量，請勿超過鍋具底部，您只需使用中小火即可。

- ★ 無油煙的烹調方式，是美味與健康的保證。
- ★ 請勿使用超過鍋底的大火(尤其是猛火)，避免造成外鍋塗層變色，或鍋具變形。
- ★ 料理時，先加一點油，熱一下鍋，以小火爆香，再放入食材轉中火，待香氣散出後，表示食材熱度足夠，即可轉小火，做後續烹調，完成每道好吃又健康的菜餚。

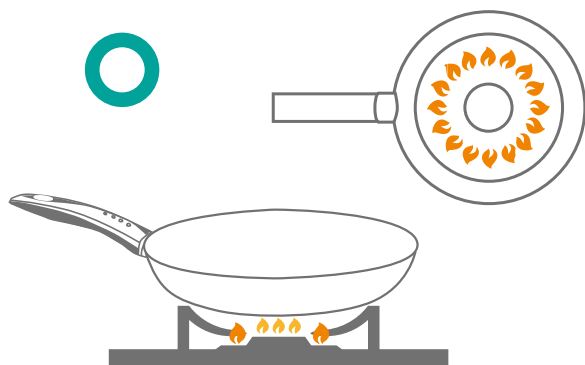


忌
用超過鍋底面積的大火
火力面積 < 鍋底面積

鍋底+鍋壁
示意圖



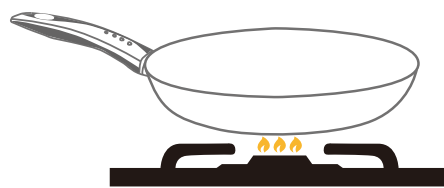
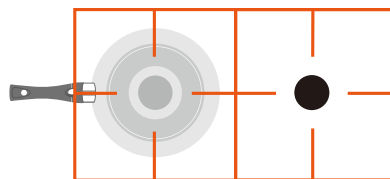
請保持
爐火的大小不超過鍋底的範圍內



7 在中式爐台使用礦石陶瓷鍋具，雖易刮傷鍋具的外層美觀，但不會影響內層烹煮功能！

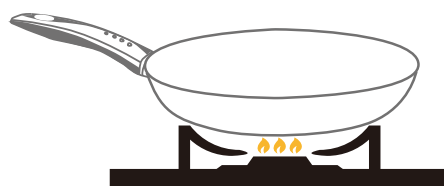
- ★ 建議可選用西式爐具，以上下垂直的方式操作鍋具。
- ★ 避免在中式爐具或尖銳的物品上水平拖拉鍋具，易造成外觀損傷。
- ★ 鍋具底部應大於爐架，避免鍋具傾斜造成危險。

建議選用西式爐台，較能保持鍋具的穩定平衡。

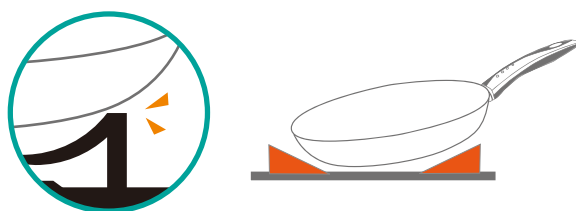


西式爐台

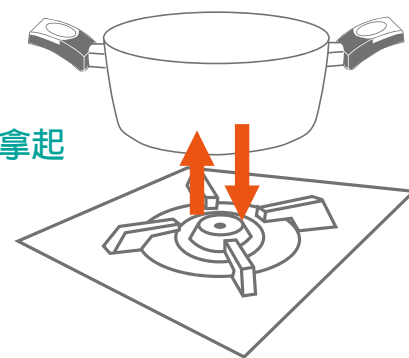
中式爐台的爪型爐架，較易造成鍋具不平衡而產生危險，也較易刮傷鍋具表面。



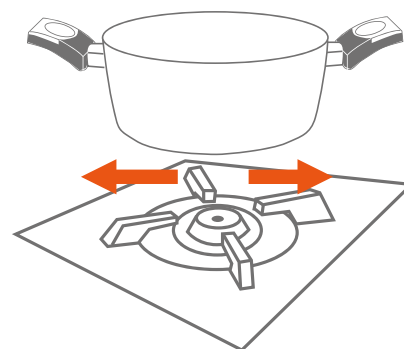
中式爐台



○ 上下拿起

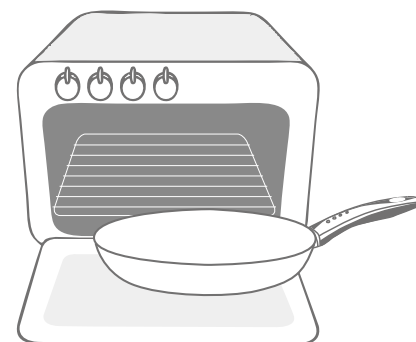


✗ 左右拖曳會刮傷！

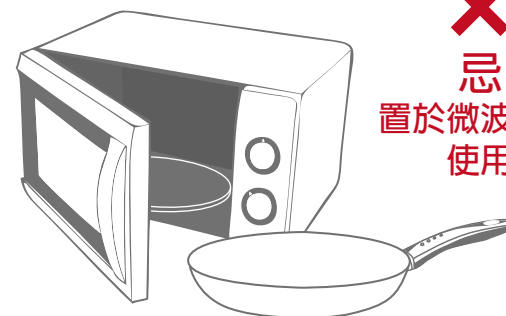


8 請勿將鍋具放入烤箱以及微波爐使用。

✗
忌
置於烤箱內
使用



✗
忌
置於微波爐內
使用



9 不建議使用洗碗機清洗鍋具。

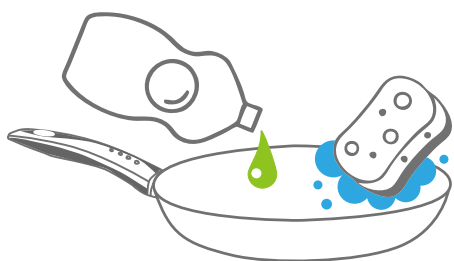
- ★ 洗碗機所使用的專用洗劑，因其酸鹼度容易損傷鍋具局部，使色彩較易褪色，故不建議。
- ★ 義廚寶鍋具因製程關係，清洗上相對容易，所以並不需要使用洗碗機。



10 清潔礦石陶瓷鍋時，可使用任何洗潔用具與洗碗精清洗。

- ★ 清潔前先將礦石陶瓷鍋加入一些水短暫浸泡後，再使用洗潔用具進行內鍋洗淨。
- ★ 礦石陶瓷鍋可使用洗碗精清洗，為避免洗潔劑殘留，最後再做養鍋步驟即可。

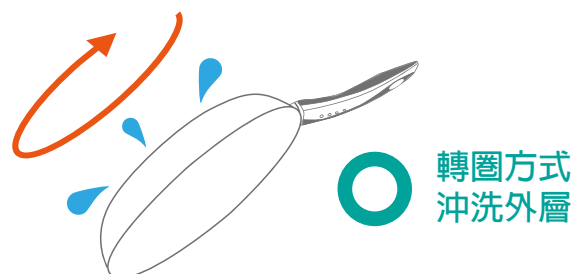
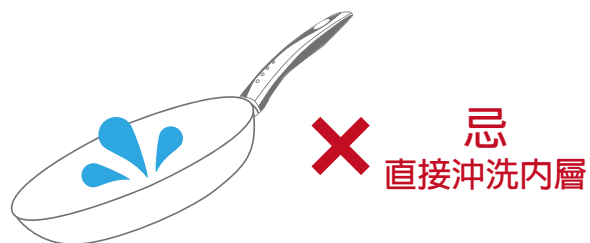
清潔前加入
清水短暫浸泡。



○ 可使用洗潔用具、洗潔劑來刷洗礦石陶瓷鍋！

11 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，也可能變形！

- ★ 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。



- ★ 趁著鍋具的餘熱，倒入50~100CC水搖一搖，或以抹布、紙巾輕柔搓洗後，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。



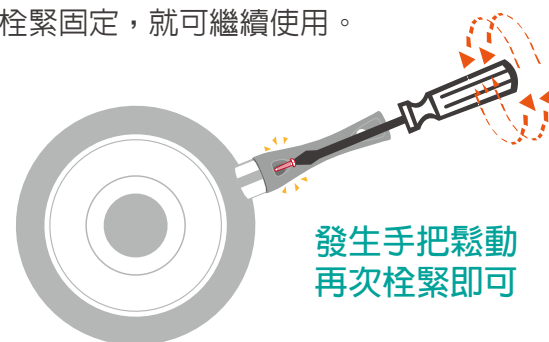
12 清洗鍋蓋後，請將鍋蓋瀝乾、風乾，以利下次使用！

- ★ 鍋蓋使用完畢後，如有油汙，請先用紙巾擦拭乾淨，並在油汙垢要硬化前，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！



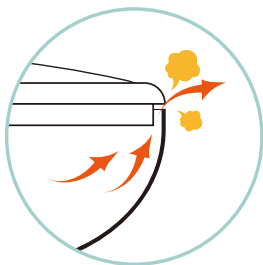
13 把手如果開始鬆動，請立即以工具鎖緊固定！

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，有可能發生手把鬆動的狀況，只需以螺絲起子再次栓緊固定，就可繼續使用。



14 鍋蓋與鍋具之間的間隙，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。



★ 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。

加熱前

強化玻璃罩

不鏽鋼邊框

加熱後

剝

15 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

16 聰明蓋的玻璃罩材質為強化玻璃，仍需小心輕放！

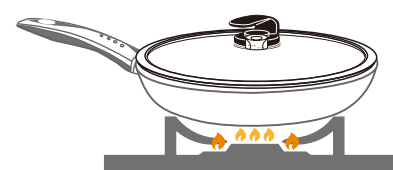
使用聰明蓋時，請小心輕放，如不小心用力碰撞而產生細微受損，可能會在日後使用時，因加熱而呈鈍角碎顆粒狀，往下分解塌落，這是在安全機制考量下，製造的強化玻璃，請您安心使用！

忌
大力碰撞

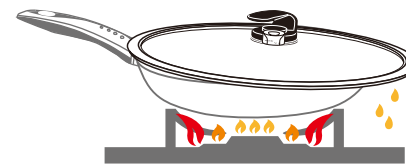


17 使用尺寸較大的鍋蓋，猛烈的爐火會造成鍋蓋損壞！

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；請勿使用猛烈的大火調理，以免損毀鍋蓋、鍋具。



中小火 OK
鍋蓋尺寸符合



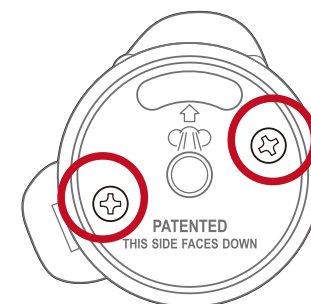
鍋蓋尺寸較大
猛火
蒸氣滴落



大火

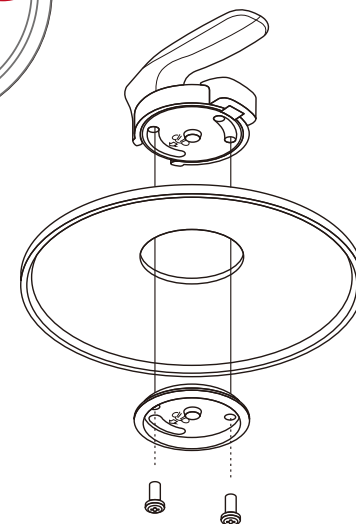
18 鍋蓋頭真的更換很簡單，請依步驟安裝！

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！



1. 先將舊的螺絲拆卸就能分解鍋蓋頭跟玻璃罩

2. 依序安裝固定鎖緊螺絲即可



19 既然買了鍋具，千萬別捨不得，記得要常常使用它喔！

- ★ 礦石陶瓷鍋內的材料為 **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。
- ★ 礦石陶瓷材料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！

任何鍋具，在您經常性、長時間的使用下，一定會產生磨損、刮痕、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，再昂貴的名牌，都會穿舊穿壞!! 記得，礦石陶瓷鍋不是萬年鍋呦！



經過不斷的研發，TVS發展出自己的礦石陶瓷材料，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、PFOS(全氟辛酸)，給全家人最健康也最美味的家庭好料理！

通過國際**10**大安全認證機構，超過**432**項次檢測



EXP
天然礦石陶瓷材料



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



不含PFAS



無鎳金屬



無雙酚A

義廚寶嚴選 義大利製造礦石陶瓷鍋的領導品牌

TVS內部礦石陶瓷材料通過



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 EN1122:2002 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)