

## ● 德國雙人-鍋具

- 採用專利鍋底壓製技術(SIGMABOND)三層包覆式製造。導熱快、傳熱均勻、熱儲存佳。

### ● 鍋具特色

- ◆ 鍋具可整個放入烤箱內
- ◆ 鍋具不鏽鋼點焊隔熱弧形把手
- ◆ 鍋體內壁圓弧角易於清洗
- ◆ 鍋蓋密封性佳，水分不易散發適用於各式燉煮料理
- ◆ 鍋緣採無滴漏設計傾倒方便清潔又衛生
- ◆ 適用各式爐具，可直接上桌美麗大方

### ■ 新鍋、水壺 如何使用

- ◆ 新鍋請先用洗劑和海棉以圓弧方式清洗乾淨，注入八分滿水加上白醋或檸檬，加以煮沸後用清水沖洗即可

### ■ 鍋具如何使用

- ◆ 鍋具使用前需將鍋底及鍋身擦乾
- ◆ 不鏽鋼鍋使用時爐火絕對不能超過鍋底邊緣，使用中小火

### ■ 鍋具烹調方式

- ◆ 燉 煮－水滾→小火
- ◆ 煎 炒－鍋熱至灑水入鍋內成水珠狀→關火（如開火溫度過高會使油變質）→倒油→出現細油紋→放入食材→再開小火
- ◆ 油 炸－鍋熱至灑水入鍋內成水珠狀→關火→倒油→油熱（測試：麵粉浮在上面即可）開小火→放入食材→食材至九分熟→開大火逼油→馬上關火取出食材即可
- ◆ 無水烹調－蔬菜洗淨（保持水分）→倒入鍋中→調味→開小火（米粒火）→火不可超過鍋底外緣→蓋鍋蓋→水氣出現→關火
- ◆ 煙 燻－鍋熱至灑水入鍋內成水珠狀→關火→放入木屑或茶葉→蓋底蓋→架上鐵架→放入食材→開火→煙燻至熟即可

### ■ 鍋具清洗保養

- ◆ 讓鍋子冷卻至仍有餘溫時加入半鍋的水，以麵夾+廚房紙巾或洗鍋專用抹布清洗
- ◆ 鍋內食物燒焦時，可用熱水倒入鍋內浸泡，嚴重時加以煮沸再清洗
- ◆ 如遇鍋蓋不能開啟，只要加熱後即可開啟，不要硬扳開
- ◆ 鍋子表面若產生白色斑點或彩色斑痕，請注入半鍋水加上白醋，加以煮沸即可除去或用檸檬擠汁到鍋內馬上用布擦掉

### ■ 鍋具錯誤用法

- ◆ 鍋具空燒半小時以上時，切記不可急速沖冷水或放入水中浸泡，請自然降溫
- ◆ 爐火超過鍋底外緣會造成鍋身變黃或有粘鍋的現象，且容易造成握把損壞

● 鍋具請勿裝盛食物隔夜放置(若食物需放置隔夜，請倒入保鮮盒內保存)。

● 鍋具請勿放置於冰箱後直火加熱，以免造成鍋具損壞(極冷極熱)。

## ■ 開鍋步驟：

1. 將鍋先用熱水沖一下
2. 然後將鍋放置爐上用小火低溫加熱將水煮乾關火
3. 將食用油滴入鍋內，用德國雙入油刷，把鍋內食用油塗滿鍋內每一地方
4. 開小火低溫加熱約2~3分鐘關火
5. 待鍋降溫用乾淨棉布將鍋內油擦拭乾淨
6. 這些加熱的油已滲透至鍋身其目的是：對日後烹調之食物可保留原味且鍋具不易沾鍋
7. 經過上列步驟您可以開始使用此鍋具

### 加註說明

## ■ 使用注意事項

- 鍋具請勿裝盛食物隔夜放置(若食物需放置隔夜，請倒入保鮮盒內保存)。
- 鍋具請勿放置於冰箱後直火加熱，以免造成鍋具損壞(極冷極熱)。

- 先使用小火加熱再開中火加溫、請保持火苗勿超過鍋底，勿用大火加熱
- 鍋具重摔會導致搪瓷龜裂，如用陶瓷面板爐具請勿讓鍋具在面板上滑動，避免鍋具底部容易受損
- 鍋具很熱勿直接放置桌面，需放置適當鍋墊上。可使用矽膠或木製鍋墊放置搪瓷鑄鐵鍋，金屬製鍋墊容易傷到搪瓷
- 請用隔熱手套拿鍋避免燙到手
- 鍋具使用完畢，請用熱水及鬃刷清洗。沾鍋時可用熱水浸泡後再清洗。勿用鐵刷、菜瓜布及清潔劑，以免腐蝕破壞搪瓷。洗好後請用乾淨棉布擦乾在放置櫥櫃內
- 鍋具手柄及鍋蓋頭的螺絲如鬆脫，請擦乾後再鎖緊
- 鑄鐵鍋適用於瓦斯爐、電爐、滷素爐、電磁爐、烤箱(木柄把手鍋具及玻璃蓋鍋具請勿放入烤箱)，不可放入微波爐使用

**搪瓷破裂** 所謂的「熱震」Thermal Shock，指的是因為溫度的迅速改變所導致的破裂，若長期使用中大火烹煮，將造成此現象，導致搪瓷破裂。台灣多數家庭都使用瓦斯爐，使用鑄鐵鍋時，建議先開火轉至小火(米粒火)，再將鍋具擺放至爐具上，可避免「熱震」Thermal Shock的發生。  
**爐心火非小火，烹飪時請使用小火(米粒火)**