

土鍋 使用說明書

本產品適用於一般家庭烹飪。使用前請仔細閱讀此說明書，閱讀後請妥善保管。

■首次使用前

確保鍋身和蓋子沒有損壞，並用水徹底清洗。清潔時，請勿使用金屬擦洗器或清潔劑。

使用前，需要先填阻鍋體的微細孔，可以利用煮粥的方法來填阻鍋面的微小細孔。否則可能會導致漏水、異味、發霉或損壞。

開鍋方法

加入水至八分滿，再加入佔水量的十分之一的白飯(可以使用澱粉類原料，如馬鈴薯澱粉)，用小火煮沸。煮沸5分鐘後熄火，把鍋連粥放置至少6小時。之後將鍋洗淨並徹底晾乾。

■使用注意事項

- 烹調後請勿將鍋子直接置於桌子上，請使用隔熱墊，否則桌子可能會被燒焦。
- 由於其高保溫性，需要較長時間降溫。
- 當鍋仍處於較熱的狀態下，切勿將水倒在鍋上，或浸於水中，因為突然的溫差可能導致產品裂開。
- 請勿放置在幼童觸手可及的地方。
- 加熱時請勿離開火源。
- 請調整火候，確保火焰不冒出鍋底。
- 請勿在鍋底潮濕時加熱，否則可能會導致破裂。
- 烹調過程中和烹調結束後，請使用手套，不要空手觸摸。搬動鍋子時要用雙手扶穩，小心不要掉落。
- 請勿用於天婦羅、薯條等油炸食品。

■使用後注意事項

- 使用完畢後請盡快清洗，否則鍋會吸收液體，產生異味並燃燒。
- 請不要長時間浸泡在水中或用浸泡方式清洗。
- 請避免使用清潔劑或金屬擦洗器，因為這可能會導致看不見的劃痕和裂紋。
- 清潔後，徹底乾燥後再存放。乾燥不充分可能會導致發霉。避免潮濕的地方並存放在乾燥的地方。
- 由於陶瓷的特性，鍋的外部(直接接觸火的地方)可能會變黑。即使清潔後，仍可能殘留一些燒焦的痕跡。

■操作注意事項

由於土鍋的性質，重複使用後，鍋底附近可能會出現裂紋或裂痕，這是土鍋的正常現象，可以繼續使用。如果裂紋到達鍋柄或邊緣，或者出現任何裂紋或缺口，請立即停止使用鍋具。

- 如果水從鍋底附近滲出，請重新用開鍋方式密封細孔。若密封後仍漏水，請停止使用。
- 請避免對鍋子施加強烈衝擊，否則可能會導致裂痕。另外，避免在鍋子外部潮濕時加熱或快速冷卻。
- 請勿在桌子上拖拉，桌子可能會損壞。
- 如果鍋開始不能正常使用，請再次用開鍋的方式保養。
- 請勿空燒，否則可能會導致變形、損壞或火災。
- 如果鍋子有氣味：將鍋子加水至80%左右，放入3湯匙用過的茶葉或醋，煮至沸騰。
- 如果鍋子有燒焦：將鍋子加水至80%左右，放入3湯匙小蘇打粉，煮至沸騰。
- 可用於家用洗碗機，但請注意不要讓餐具相互碰撞而造成碎裂。
- 廢棄本產品時，請依照地方政府規定的方式進行廢棄。

■產品規格

產品名稱：陶瓷炊具

材質 鍋身：耐熱陶瓷；鍋蓋：陶瓷

使用類別：明火用(高耐熱)

尺寸	直徑	滿水容量
6號	約 18.5 cm	約 750 毫升
8號	約 25 cm	約 1800 毫升

■如何用土鍋煮白飯

用土鍋煮出來的白飯和用電鍋煮出來的米飯的味道完全不同。以下食譜是1合米的量，請依照你想要煮的米量調整水量。(作為參考，6號鍋可用1合米，8號鍋可用3合米。)

■材料

- 白米：1合
- 水：200ml (1合米用的量)

*1合米份量約180ml

■煮法

- 將白米放入碗中，用冷水沖洗。
- 將水徹底瀝乾，放入鍋中。
- 將水倒入鍋中，浸泡約30分鐘。
- 蓋上蓋子，用中火加熱，煮沸後，然後將火調至小火。用小火煮 10 到 15 分鐘。
- 熄火後，蓋上蓋子蒸約10分鐘。
- 打開蓋子，輕輕攪拌，蒸發掉多餘的水。

■重點

- 加熱時間僅供參考。根據爐的熱度和米飯的類型，時間會有差異，因此請相應地調整熱度。
- 請小心因沸騰而溢出。
- 盡量不打開蓋子，做飯會更美味，但請先打開蓋子檢查熱度。
- 觀察米飯煮的過程，根據自己的喜好調整加熱時間和水。
- 如果用的是免洗米，請加多一點水並浸泡 1 小時。

*鍋蓋不能在微波爐或焗爐內使用。

