

38744719 | 萬古燒單人土鍋/白釉

38744726 | 萬古燒單人土鍋/黑釉

## 使用時的注意事項

- 請使用隔熱手套等，否則可能會造成燒燙傷。
- 請勿乾燒。否則可能導致故障或引起火災等。
- 請勿用於油炸食品。鍋體會吸收油，導致溫度過高，有可能會發生漏油現象。
- 請勿在鍋體處於高溫時直接接觸冷水或突然放置在低溫場所。否則可能導致破裂。
- 不可使用於電磁爐。
- 放入過多酒類或甜料理酒等含有酒精成份的材料可能會導致起火。請務必打開鍋蓋使酒精蒸發。
- 請注意，依據火勢大小可能會導致煮開溢出、手柄或鍋蓋發熱等現象。
- 有時可能因瓦斯爐架的尺寸或形狀而無法使用。
- 由於產品使用較粗顆粒的陶土，表層粗糙，請務必使用餐墊等。

## 使用前的注意事項

材質具有吸水性，請務必在初次使用時，煮足量的白米粥。利用澱粉質填補鍋上細小的氣孔，防止漏水。

1. 將水倒入鍋中至8分滿，然後放入1/5水量的白米。
  2. 用小火煮沸，並注意防止溢出。煮熟之後關火，放置數小時直至冷卻後，再將白米粥盛出，用水清洗。
  3. 清洗後將容易積水的底面置於上方，使其充份乾燥。尤其注意避免外側鍋底潮濕。
- 出現無法煮熟或漏水情形時，請再煮一次白米粥。
  - 表面可能有細紋，這種現象叫做開片，是表面釉料部份中的細紋。水份有可能會由細紋滲出，但不會影響使用。
  - 煮熟的白米粥可正常食用。

## 保養方法

- 請勿用於洗碗機或烘碗機。
- 清洗時，請勿使用加了研磨劑的海綿、不銹鋼刷及廚房清潔劑等。可能會損傷產品表層，導致產品破損。
- 使用後請用餐具用中性洗碗精清洗，並用清水沖洗乾淨，待產品乾燥後進行存放。
- 清洗後將容易積水的底面朝上放置，以充份進行乾燥。
- 土鍋上殘留的味道可以用茶葉渣清除。茶葉中含有的成份可以吸收異味。在土鍋中放滿水和少量茶葉渣(綠茶或烘焙茶)，加熱煮沸10分鐘左右。
- 產生裂紋放置不管的話，可能會出現異味或發霉。再次煮白米粥，利用澱粉質填滿裂紋。
- 使用醋清除霉味效果更佳。在放滿水的土鍋中加入2~3匙醋，煮沸10分鐘左右。
- 對於頑固污漬使用小蘇打更有效。將水倒入鍋中至8分滿，加入1大匙小蘇打，煮沸10分鐘左右。之後請參照【使用前的注意事項】之步驟再煮一次白米粥。