

料理の鉄人

產品型號: Im 19 (19 吋/ 48 公分; 包含把手 50 公分)

產品用途: 煎烤盤(組合腳架 13 公分*6 支)

材質: 鍛鐵(熟鐵)/鍋厚:3mm/重量 5.5 公斤

委製商: 樂果食品股份有限公司/電話: 02-2459-6272

產地: 台灣製造

嚴禁直接放置卡式爐架使用 / 請搭配使用原廠鐵盤專用腳架

產品特性:

- 已專業開鍋，無塗層，酪梨油養鍋。鐵板料理空間 19 吋(48 公分)，大小適中，最適合居家或戶外使用。
- 選用中鋼 JIS 熱軋鋼鐵一體成形，厚度 3mm，不怕空燒、不怕鐵鏟、鐵刷、菜瓜布，刷、刮、磨。
- 中間微深的凹槽造型，使中間的溫度較邊緣來得高，可以控制食材的烹調火候，食材不易掉出。
- 鍛鐵(熟鐵)相較於鑄鐵(生鐵)具有較好的抗腐蝕性，韌性和延展性高，雜質少，傳熱均勻，不容易粘鍋。
- 可配合鍛鐵燒烤盤專用攜行收納袋，方便攜帶。

使用注意事項：

- (1) 出貨前已專業開鍋、養鍋，初次使用請先用清水或洗碗精清洗即可使用。
- (2) 使用後請擦拭乾淨後烘乾，關火後滴 4-5 滴油在盤面保養，建議趁熱清洗，再將之烘乾，抹數滴油，增加緩鏽效果。上油保養更能靠熱，自然吃油形成黑亮的天然保護膜，天然不沾鍋！
- (3) 製作時的冷熱處理與焊接時的溫度等都有可能影響鐵鍋的成色。天然鐵材在不同的部位，會出現一些製程紋路，開鍋致鍋色不均皆為正常情形，這並不是瑕疵，不影響鍋具的品質。
- (4) 無化學塗層，盤面若有焦痕請放心刷洗，洗鍋時和廚師一樣趁熱洗摸起來平滑的即可。
- (5) 新鍋是深藍色用久是黑色。平時養鍋吸收油膜會變的黑亮，且會產生鐵質。無任何的重金屬、塗裝、烤漆、電鍍，不需要像不沾鍋一樣要保持表面完整才能用！亂刮亂磨，千瘡百孔，只要還沒漏水都能安心使用。
- (6) 製作與運送過程中會相互堆疊或包裝方式為裸裝，所以或多或少會發生摩擦、因而產生刮痕現象。原廠出廠都會上酪梨油養鍋防鏽，鐵盤上油保護可能會黏黏的或有白色的痕跡，與包裝沾黏就會產生白色包裝紙殘跡，並不會影響使用。
- (7) 台灣天氣潮濕，小面積的生鏽現象有時是無法避免的，正常開鍋與保養就能解決生鏽的現象。
- (8) 鐵製腳架&鐵盤腳座如有鏽斑屬正常現象，非產品瑕疵並不影響使用。

使用小撇步~~ 料理前，先把鍛鐵盤充分燒熱 (180°C 以上)，再倒油潤鍛鐵盤面，看到油紋後料理。最簡單方式就是用中大火先空燒鐵盤 1 分鐘以上再倒油，做好這一步炒什麼菜或做什麼料理都不粘。如果還是粘盤面，那就是鍛鐵盤燒得還不夠熱，或者熱的不夠均勻。經常進行熱鐵盤面滑冷油的操作，還有養鍋的功效，一舉兩得。

經銷商

購買日期

請搜尋“料理鐵人”YouTube 頻道

參考相關使用與保養視頻

www.iron-cooking.com

mail to: info@iron-cooking.com

鐵盤使用鐵則：煮完馬上清洗 / 洗完馬上烘乾