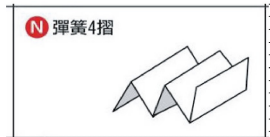


外

품번/품명	N00154_목록에 리플렛 국문	바코드	개별 기재
인쇄도수	 CMYK + PANTONE 402 C	제품컬러	개별 기재
목록	X	사이즈	110x150 mm
업체명	삼영특수인쇄 (담당: 이순동 상무님)	원단/코팅	아트지 100g / 양면인쇄 / 접지
디자인어	(주)네오팜 그래픽디자인팀 / 한익희 과장 T. 02)2600-0312 / M. 010-3650-2655 / E. ih.han@neoflam.com	비고사항	
완료일자	2021.11.12		

본 데이터에 이상이 있거나 (오라, 사이즈, 색상표, 표기사항 등의 모든사항) 의문이 있으면 **임의로 수정하시거나 교체하지 마시고** 담당자에게 연락주시기 바랍니다.



Midas Plus 可拆式鍋組 使用常見問答題

烹煮時可以裝著手柄嗎? 不可以, 請勿將手柄長時間安裝於已加熱之鍋具上, 避免因過導致手柄發黃或燒焦, 需要翻動時再短暫安裝即可。手柄安裝於鍋具時, 請勿晃動鍋具。
可拆式鍋組都可以放進烤箱嗎? 除了鍋身可以放進烤箱, 其餘皆不可以放進烤箱。
NEOFLAM有兩款手柄, 是否可以共用於所有可拆鍋具? 不可以, 由於各系列鍋組有些許差異, 建議您使用原鍋組所附的手柄最匹配及安全。

可拆式手柄可以裝在其他品牌之鍋具上嗎? 不可以, 可拆式手柄不適合安裝於MIDAS以外鍋具。
可拆式鍋組都可以進洗碗機嗎? 鍋身適用於洗碗機, 可拆式手柄不適用於洗碗機, 部分鍋款鍋蓋頭使用原木材質, 原木鍋蓋頭的鍋蓋不可以進洗碗機使用, 使用前請先詳閱包裝盒注意事項。
可拆式鍋組適用於瓦斯爐、電爐、齒素爐、黑晶爐、烤箱、電鍋(需放蒸架)、部分可適用於電磁爐、IH爐; 均不適用於微波爐。

兩款專利可拆卸手柄 使用圖解



NEOFLAM各式電磁爐差異? 鍋底工藝(不挑爐具)比較表

	噴砂全覆底	全覆底	隱藏式導磁	噴砂式導磁	一般導磁
製成工藝	IHHP感應技術 高成本噴砂 噴砂電磁底	全平面導磁 高成本 隱藏電磁底	隱藏噴塗 隱藏導磁砂 電磁底	隱藏噴塗 隱藏導磁砂 電磁底	市面最常見 卡槽電磁底
特性	鍋底平整好清潔 感應與熱傳導 效能提升 使用時更靜音	鍋底焊接 導磁鐵板 導熱快蓄熱佳	塗層包槽卡槽電磁底 造型美觀	噴砂磁砂 再噴塗層於外 造型美觀	金屬外露 成本較低 多個卡槽開孔 磨入門款
導熱	極優	優	好	基礎	

為什麼有些鍋款的電磁爐無法感應?

NEOFLAM多數系列不挑爐具, 但少數電磁爐可能與IH爐具的網圈尺寸感應不匹配, 不同廠牌的爐具網圈、效能不同, 建議調整鍋具位置測試感應, 或加購適用爐具尺寸的專用導磁板。
※使用前請先空鍋感應確認爐具是否適用再行開鍋使用。

NEOFLAM 陶瓷鍋具使用說明書

感謝您喜愛NEOFLAM商品, 使用前請注意以下事項:

- ※ 鍋具與廚房用品為家用消耗品, 非嚴重商品瑕疵及物流因素造成之商品損壞(破損、超過0.5公分之刮傷、掉漆、斷裂等), 其餘因製程工序所產生之狀態, 均不在取換貨範圍。
1. 因鍋身為鑄造鍋具手工打磨, 且陶瓷塗層噴塗製程中, 會產生氣孔、氣泡、孔洞、噴塗不均, 拋光磨底及印底, 皆為正常現象。
2. 商品皆為食品級, 因個人體質設定不同, 會有些微色差, 顏色能以實物為準。
※ 欲使用電磁爐(IH爐), 務必先行空鍋感應確認爐具是否適用再行開鍋使用, 若無法使用, 商品保持全新包裝完整, 可辦理退換貨服務。
※ 商品到貨享7天猶豫期之權益(猶豫期非試用期), 為雙方權益, 開箱時請務必全程錄影, 確認商品正確、外觀可接受再行使用, 商品一經使用則表示收到商品時為正常及正確商品, 基於衛生考量恕不提供換貨。
※ 海外訂單依物流單號收配運時間算起, 含台灣例假日7天猶豫期內可提出商品問題和欲處理方式, 但因個人因素需辦理退貨, 將只退還商品款項, 原支付海外運費及自行寄回郵資將不退還。

請詳細閱讀此說明書, 了解正確鍋具使用方式, 能延長鍋具使用期限!

各系列鍋具的詳細規格、使用方式及注意事項, 請參閱NEOFLAM 官網、商品中文標示說明。

NEOFLAM 鍋具, 採用【**全天然陶瓷塗層**】製成, 不含PFAS、PFOA、PFOS、鎳氫酸, 絕對安全無毒, 我們沒有辦法像化學塗層那麼吃滷不沾! 但NEOFLAM天然陶瓷塗層真的環保健康!!

更長久的使用

天然陶瓷塗層鍋具的方法



沾鍋了怎麼辦?

如已過沾鍋情形, 建議煮完當下立即處理, 煮完先不關火, 轉小火並加入一小杯熱水使其煮滾, 沾鍋部份可輕易浮起, 嚴重沾黏處可以加強局部清潔, 先於需加強局部置一小蘇打粉並搭配廚房紙巾及熱水濕敷後, 再輕刷圓滑洗淨即可, 請勿用力刷洗, 易破壞陶瓷塗層, 影響塗層效能。
(使用小蘇打粉是為了清潔清潔淨鍋具, 鍋具不乾淨, 食材沾黏並反覆加熱, 鍋具壽命會縮短)

清潔完可用手指觸摸感覺是否光滑, 如光滑即清洗乾淨, 若是仍感覺有凹凸不平, 就是尚未清潔乾淨, 請再重複此動作, 確認清潔乾淨後, 再做煮鍋的動作以紙巾沾取食油塗抹保養。

※如欲將陶瓷塗層鍋具放置洗碗機清洗, 請使用中性能清潔劑, 切勿搭配強力清潔劑使用!

NEOFLAM 小教室

市面鍋具的塗層大致分幾種:

- 天然陶瓷 (Ceramic, Ecolon, Xtreme..., 市佔率5%)
- 化學合成 (PTFE 聚四氟乙烯: PTFE, FEP, PFA, eTFE, PFOA, PFOS..., 市佔率95%)

PTFE 聚四氟乙烯是全世界最耐用最穩定的物質, 不沾效果極強! 所以至今仍為市場的主流。

市面上不沾的鍋, 不管是法國、瑞士、德國還是義大利製, 不管你加了鑽石、黃金、鈦金還是別的, 玻璃還有金屬網, 其實只是沒有PFDA, 但這些鍋都是PTFE塗層, 不然怎麼會那麼不沾? 你怎麼知道不沾的原理, 你還敢用這種鍋嗎?
食物與鍋子間要放化學物質還是油? 是消費者自己聰明的選擇了!

PTFE能耐熱到260°C, 中式熱鍋大火炒煎炸煎煎溫度超過200~218°C(沙拉油燃點), PTFE熱裂解會產生毒性更嚴重的超微粒和全氟異丁烯(PFAS), 還外洩少量有揮發性, 西方人可以, 不代表我們可以, PFAS已有動物實驗證實會造成癌腫、肝癌、腎臟癌、乳癌及睾丸癌, 還有甲狀腺功能異常、免疫系統失調、不孕胎兒發育影響和心血管病。

冷知識:

1. 氟氫酸 (HF) 是「萬能」, 原料名稱為PTFE 聚四氟乙烯。
2. 聚四氟乙烯 (Polytetrafluoroethylene 英文縮寫為PTFE, 俗稱「特氟王」商標名Teflon), 該商標中文譯名在台灣為鐵氟龍, 鐵氟龍Teflon這商標名稱已因太受歡迎不佳而不用。
3. 很多鍋具品牌通常說自己不是鐵氟龍, 其實都是PTFE家族的延伸化工塗層鍋, 名稱不同但基因是相同的!
4. 陶瓷塗層原料是二氧化矽, 其實就是馬克杯的材質呢, 原料就是陶土。
5. 最會沾鍋的食材之一其實是「冰霜」出來的雞蛋!
6. 黏鍋不一定要用油或清潔劑。
7. 陶瓷塗層鍋刮傷了可以繼續使用, 因為陶瓷塗層天然無毒, 微量鎢金量也對人體無害。
8. 鍋具有生命週期, 定期更換鍋具, 烹飪更得心應手。

字太多不想看? 看Or. Achi 阿祺博士的影片, 直接告訴你PTFE鐵氟龍有多毒!

不沾鍋有毒嗎?

紫水風暴

紫水風暴

紫水風暴

紫水風暴

紫水風暴

紫水風暴

紫水風暴

紫水風暴

紫水風暴

紫水風暴

紫水風暴

紫水風暴

紫水風暴

紫水風暴

紫水風暴

紫水風暴

紫水風暴

紫水風暴

紫水風暴

紫水風暴

紫水風暴

紫水風暴

紫水風暴

紫水風暴

紫水風暴

紫水風暴

紫水風暴

紫水風暴

★ 請依照以下注意事項進行使用, 才能快樂又安全的烹飪。

