

藏贊

保温性に優れて熱々
の料理を楽しんで

輕量土鍋



Quasi

忠寬實業有限公司
CHUNG KWAN ENTERPRISE CO.,LTD.

客服專線 / (02)82626777
客服傳真 / (02)82628687

地 址 / 235024 新北市中和區中板路23-1號5樓



藏贊

保温性に優れて熱々
の料理を楽しんで

輕量土鍋

サイズ
8号
2~3人用



藏贊

保温性に優れて熱々の料理を楽しんで

輕量土鍋



- 純天然烹煮炊具、保留食物自然鮮美原味
- 不含塑料及重金屬成分，純天然烹煮炊具，有效保留食物的美味，環保又健康
- 擁有極佳保溫效果即使離開火源一段時間，也可以保持一定的溫度，環保節能
- 日式典雅風格。外型美觀可直接上桌，便利又省時。

初次使用開鍋

- 首次烹調前，強烈建議先煮一鍋八分滿的白粥，放置冷卻後，將砂鍋洗淨擦乾，即可收納存放或進行料理。因鍋子本身具吸水性，首次開鍋煮白粥，可以延長鍋具使用壽命
- 使用時，請一定要用小火慢慢加熱

注意事項

- 請勿空燒、油炸食物；請務必於鍋內注水之後，再進行加熱，以免造成本體損害
- 砂鍋還是熱的狀態時，請勿接觸冷水或立即放入冷藏、冷凍，以免造成本體損害
- 加熱後，接觸或移動請使用鍋夾或隔熱手套端取，以避免高溫燙傷
- 鍋體為易碎品，請勿強烈撞擊而導致產品破損。若新品發現商品有磨損/破裂情形，請勿加熱煮食，建議汰換以確保使用安全
- 產品設計於一般家庭使用，請勿使用營業用的大火爐或快速爐烹調
- 置於桌面時請使用隔熱墊，但不可墊濕布，以免鍋子有破損之虞
- 本體具有吸水性，使用後請等乾燥後再妥善收納

美味米飯烹調方式

- 1 將米充分淘淨，並用清水浸泡30分鐘
540ml米杯 → 加600~660ml水
- 2 蓋上蓋子後，中火烹煮約8分鐘左右
轉小火煮約12分鐘（不溢出的程度）
- 3 烹好後關火，原封不動放置悶約15~20分鐘，此時請勿開蓋
- 4 開蓋後請用飯杓攪拌，使多餘的水蒸氣可蒸散