

WOKY

TICERA® 哈哈鍋 2.0
TICERA® Ha-Ha Cookware 2.0



使用說明書

爐具測試提醒

如欲使用電磁爐 (IH 爐)
請務必先進行測試
可利用空鍋放置於爐具上確保感應無誤
再進行開鍋烹調



感應成功即可，切勿長時間空鍋加熱

原理說明

少數電磁爐 (IH 爐)
因瓦數不足或磁力線圈偵測不到導磁片
無法成功加熱鍋具
建議使用 2000W 以上之電磁爐 (IH 爐) 先行測試
確認可以順利加熱後再開始使用哈哈鍋

WOKY

用經典創造不凡

開鍋

首次使用，請先以中性清潔劑搭配軟式海綿清洗，擦拭完外鍋身水漬後，在鍋內注入八分滿的溫水，並將其煮沸後倒掉，再次清洗後擦乾，取餐巾紙沾少量食用油來回擦拭鍋面不沾層，再以熱水沖洗過後即可開始使用。

清潔方式

- 烹煮結束後，靜待鍋面冷卻再加入中性清潔劑，以軟性海綿輕刷清潔，最後擦拭乾淨，即可收至陰涼處陰乾。
- 請勿使用鋼刷、硬式菜瓜布等粗糙刷具清洗，避免刮傷不沾層，縮短使用年限。

玻璃鍋蓋注意事項

- 使用前請先確認把手與鍋蓋已安裝完全不會搖晃，勿用力扭轉把手，留意擺放時避免碰撞、敲擊。
- 清洗鍋蓋時，請先讓鍋蓋降溫後再沖洗，請勿將鍋蓋靠近火或是放置於高溫處，避免高低溫差導致鍋蓋受損。
- 請勿重摔或高處掉落，如有破損或是裂痕疑慮，基於安全考量請停止繼續於爐火上使用。

鍋具使用、清潔 Q&A

- Q1. 如何清洗哈哈鍋 2.0?**
A: 請使用中性能清潔劑搭配海綿清洗即可，避免使用鋼刷等粗糙刷具，以保護不沾層表面。
- Q2. 若鍋面有焦垢能大力刷洗嗎?**
A: 大力刷洗鍋面容易造成不沾層表面刮傷，請勿用力刷洗，可注入溫水浸泡，待表面殘渣軟化後，依一般清潔方式清洗即可。
- Q3. 哈哈鍋 2.0 需要熱鍋熱油才能炒食材嗎?**
A: 哈哈鍋 2.0 具備特種不沾層 - TICERA® 鈦陶瓷層，開火後建議以「冷鍋少油」的方式使用，即可達到不沾的效果，輕鬆料理無負擔。

Q4. 哈哈鍋 2.0 適合大火烹煮嗎?

A: 哈哈鍋 2.0 導熱性質佳，建議使用中小火力烹調，並避免鍋身空燒，火焰超出鍋身高度，容易造成不沾層損壞或把手、鍋蓋受損。

Q5. 哈哈鍋 2.0 適合搭配什麼材質的廚具?

A: 建議使用砂膠或尼龍等軟質廚具，避免使用不銹鋼鑊等較尖銳的廚具，容易造成不沾層刮傷。

Q6. 哈哈鍋 2.0 適合什麼種類的人使用?

A: 哈哈鍋 2.0 獨家 TICERA® 鈦陶瓷塗層，輕鬆不沾好上手，非常適合料理新手使用。

安全無慮的不沾技術 Q&A

Q1. 哈哈鍋 2.0 會釋放 PFOA 等物質嗎?

A: 哈哈鍋 2.0 已通過 SGS 官方認證檢驗，不含 PFOA 與 PFOS，同步通過歐盟食品器具檢測，請安心使用。

Q2. 哈哈鍋 2.0 可以使用多久?

A: 依照個人使用習慣及頻率，哈哈鍋 2.0 壽命不盡相同，提醒您，鍋內若有刮痕、焦垢無法清洗導致不沾層受損或是開始沾鍋，即建議立刻汰換。

Q3. 哈哈鍋 2.0 能料理帶殼海鮮嗎?

A: 歡迎海鮮請放心烹煮，例如：鮮魷；若是帶有硬殼類的海鮮，例如：螃蟹、鮮魷等，建議去除硬殼後再進行烹煮，避免不沾層直接與硬殼接觸，較可以延長不沾層壽命。

Q4. 哈哈鍋 2.0 鍋身如果因為烹煮變色還可以使用嗎?

A: 哈哈鍋 2.0 外鍋身採用特殊烤漆處理，建議以中小火做烹調，並避免濺汁直接殘留於外鍋，長時間高溫大火烹調容易導致鍋身變色。鍋身外側無法清洗乾淨的痕跡，並不影響不沾鍋面使用，請放心使用。

適用



瓦斯爐



黑晶爐、電陶爐



IH 爐



電磁爐

不適用



烤箱



洗碗機



烘碗機



微波爐

注意事項:

- 此鍋具不可高溫空燒，勿使用金屬製鍋鏟或相似材質廚具，並避免在鍋內切分食材。
- 建議使用接觸面為軟性材質廚具料理，例如：砂膠鍋鏟、木鏟，以免刮傷不沾層。

消保法第 19 條第 1 項及第 2 項規定:

通訊交易或訪問交易之消費者，得於收受商品或接受服務後 7 日內，以退回商品或書面通知方式解除契約，無須說明理由及負擔任何費用或對價。通訊交易之商品或服務有下列情形之一，並經企業告知消費者，將排除消保法第 19 條第一項規定解除權之適用者。其中鍋具類符合法規中第六項一已折封之個人衛生用品，除商品本身具有瑕疵可更換貨外，食品（含藥品）若經折封／使用／下水，即無法退換貨，以保障會員之衛生安全。請於開始使用之前，確認商品外觀無瑕疵再開始使用。

使用前

- 本鍋鏟為天然砂膠材質，有防滑、耐熱與高彈性特色，不易刮傷鍋具。
- 初次使用砂膠鍋鏟請沖洗後將水分擦拭乾淨即可。

清洗 & 保養

- 砂膠鍋鏟使用完畢後，請用中性洗劑及柔細海綿，清洗後以乾布擦拭即可。
- 因砂膠本身是天然材質，如有發生表面黏性，可能是表面仍殘留油漬或吸附油污，建議再用清潔劑浸泡清洗後擦乾即可。

注意事項

- 本砂膠鍋鏟請勿完全放置鍋中持續空燒加熱，或直火烘烤。
- 請勿用鋼刷刷洗本砂膠鍋鏟，易造成細微刮痕。
- 如烹煮顏色較深的料理（如咖哩）易將本砂膠鍋鏟染色，但非材質損壞請放心。