

WOKY 恰恰鍋使用說明書

第一次使用

首次使用前，請先以中性清潔劑搭配刷具清洗，擦乾即可使用，不需特別開鍋！使用時，先熱鍋後倒入適量食用油，熱油熱鍋烹煮，即可達到不沾鍋效果。

清潔方式

烹調結束後，一離火請立刻加入少許中性清潔劑及清水，以鋼刷、菜瓜布清洗，清潔效果最佳。

(*適用清潔用具：菜瓜布、鋼刷)

養鍋方式

❶ 先以中性清潔劑搭配鋼刷，徹底清潔鍋身內、外。



❷ 將鍋子放置於爐火上約30秒，烘乾鍋面。



❸ 將適量食用油倒入鍋中加熱，用餐巾紙將油塗抹於鍋面，再加熱30秒，至油吸收。



❹ 鍋子一離火馬上加入中性清潔劑搭配鋼刷清潔，清潔完成後擦乾鍋子內外，放置於陰涼處即可。



Q&A

Q1. 恰恰鍋適合用什麼鍋鏟

A: 恰恰鍋是無塗層不沾鍋，任何材質鍋鏟皆適用，例：鐵鏟、矽膠鏟。

Q2. 可以使用洗碗機清洗恰恰鍋嗎？

A: 不建議使用洗碗機清洗，洗碗機內的軟化鹽、洗劑及水壓均可能使鍋子表面受損，影響鍋子的使用壽命。

Q3. 恰恰鍋若使用一段時間後，不沾效果變差了怎麼辦？

A1: 先確認鍋子在前次使用完畢後是否有清潔乾淨？避免食材殘留物清潔不淨，卡在鍋子的毛細孔裡，導致食材沾鍋。

A2: 請進行養鍋，建議可在一週內密集養鍋3~4次。(請參考P.1養鍋教學)

Q4. 為什麼鍋面的金屬光澤會不一樣？

A: 因為合金在高電壓及低溫形成硬質皮膜時，會因為金屬表面粗糙度不同，結晶不同，進而產生不同金屬光澤，但全鍋耐磨硬度一樣，可以安心使用。

Q5. 為什麼鍋面摸起來很粗糙？

A: 合金經高溫熔解再成型，會隨在模具中因為冷卻時間差異而產生結晶不同、粗糙面略有變化，也因為表面沒有覆蓋塗料，呈現金屬原來的樣貌，不影響使用。

Q6. 鍋面為什麼會有細小的金屬點？

A: 恰恰鍋的原料中，有添加微量的鈦金屬成分，在毛孔細化的過程，會呈現細微亮點，是物理現象。

Q7. 隨鍋附的濾油網要如何使用呢？

A: 恰恰鍋是採用 A356.1 陽極鋁合金所製造，鍋表面可耐油炸高溫，因此適合搭配使用濾油網油炸薯條、炸天婦羅、炸薯條，陽極毛孔細化製程讓鍋表面達成優異不沾，不擔心鍋底黏糊不好清洗，更無高溫導致塗層釋放化學物質疑慮，讓油炸料理更安心。

適用爐具

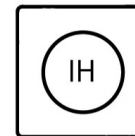


黑晶爐、電陶爐

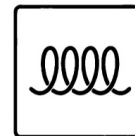


直火

不適用爐具



IH爐



電磁爐

注意事項:

因為合金在高電壓及低溫形成硬質皮膜時，會因為金屬表面粗糙度不同，結晶不同，進而產生不同的金屬光澤，但全鍋耐磨硬度一樣，可以安心使用。

消保法第十九條第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1項規定解除權之適用者。其中鍋具類符合，法規中第六項-已拆封之個人衛生用品，除商品本身具有瑕疵可退換貨外，商品(含贈品)一經拆封/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。

WOKY

www.woky.com.tw



WOKY OS



WOKY FB



WOKY IG