

陶瓷塗層鍋具使用說明書



官網



粉絲團



LINE 客服

感謝您喜愛 NEOFLAM 商品

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！

※ 鍋具與廚房用品為家用消耗品，鑄造與鍛造鍋具皆為手工打磨、手工噴塗陶瓷塗層，製程中會產生氣孔、氣泡、孔洞、噴塗不均、拋光磨痕及凹痕(0.5公分)，皆為正常現象。

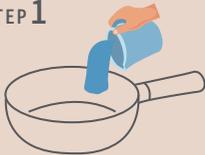
NEOFLAM 鍋具，採用【天然陶瓷塗層】製成，不含PFAS、鐵氟龍等有害物質，絕對安全無毒。我們沒有辦法像化學塗層那麼咕溜不沾！但NEOFLAM天然陶瓷塗層真的環保健康！！

更長久的使用天然陶瓷塗層鍋具的方法

※ 鍋子買回家先使用軟性清潔布與中性清潔劑清洗乾淨！

如何開鍋？

STEP 1



使用熱水至鍋內8分滿

STEP 2



煮到沸騰後關火倒水擦乾

STEP 3



使用餐巾紙沾取食用油均勻塗抹鍋身內~

日常養鍋於洗淨擦乾後重複此步驟即可

沾鍋立即清潔後請養鍋，養鍋可延長使用效能！養鍋後，放置下次使用前再沖洗即可

重要1.【放點油】烹煮前請先倒入適當油量，可以讓料理更美味，並提升鍋具效能

重要2.【預熱鍋具】加入適當油量並使用小火預熱30秒後再下食材烹煮，效果更佳

重要3.【小火烹煮】NEOFLAM鍋具導熱快速、蓄熱佳、節能，務必使用小火烹煮即可

重要4.【洗乾淨】一定要確實清潔乾淨，沒洗乾淨反覆加熱更容易導致焦黑且難清洗，會讓鍋具效能降低、使用壽命縮短

沾鍋了怎麼辦？

如已遇沾鍋情形，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，先於需加強局部灑上小蘇打粉並搭配廚房紙巾及熱水溼敷後，再輕輕劃圓清洗即可，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深層清潔乾淨鍋具，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，再做養鍋的動作以紙巾沾取食用油塗抹保養。

※如欲將陶瓷塗層鍋具放置洗碗機清洗，請使用中性清潔劑！

★ 請依照以下注意事項進行使用，才能快樂又安全的烹飪。



使用前開鍋
日常需養鍋



一定要使用小火烹飪
預熱30秒再下鍋烹煮



使用木/竹/矽膠器具
避免使用金屬器具
易刮傷陶瓷材質



使用軟性清潔布
與中性清潔劑清洗
避免使用鋼刷、菜瓜布
易刮傷陶瓷材質



放點油
可以讓食物更美味
並提升鍋具效能



確實清潔乾淨
沒洗乾淨
會讓蛋白質焦黑
更難清洗



用溫水洗
避免劇烈溫差過大
損害塗層且
縮短鍋具壽命



沾鍋立即處理
煮完不關火加入熱水煮滾
沾鍋部份就能浮起

NEOFLAM 小教室

市面上鍋具的塗層大致分成兩種：

- 天然陶瓷 (Ceramic、Ecolon、Xtrema...，市佔率5%)
 - 化學合成 (PTFE鐵氟龍家族: PTFE、FEP、PFA、ETFE、PFOA、PFOS...，市佔率95%)
- PTFE鐵氟龍家族是全世界摩擦係數最低的物質，不沾效果極強! 所以至今仍為市場的主流。

市面上不沾鍋品牌，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，號稱沒有含鐵氟龍，其實只是沒有PFOA。但這些鍋都是PTFE塗層，不然怎麼會那麼不沾? 如果您知道不沾的原理，你還敢買這種鍋嗎?

食物與鍋子間要放化學物質還是油? 就看消費者自己聰明的選擇了!

PTFE只能耐熱到260°C，中式熱鍋大火爆炒煎炸動輒溫度超過200~318°C(沙拉油燃點)，PTFE熱變質裂解會產生毒性更嚴重的碳氫氟和全氟異丁烯(PFAS)，國外料理少有爆炒手法，西方人可以，不代表我們可以。PFAS已有動物實驗證實會造成腫瘤、肝癌、胰臟癌、腎臟癌、乳癌及睪丸癌，還有甲狀腺功能異常、免疫系統失調、懷孕胎兒發育影響和心血管疾病。

冷知識：

1. 鐵氟龍只是“商標”，原物料的名稱為PTFE 聚四氟乙烯。
2. 聚四氟乙烯 (Polytetrafluoroethene 英文縮寫為PTFE，俗稱“塑料王”商標名Teflon®)，該商標中文譯名在台灣為鐵氟龍，鐵氟龍Teflon這商標名稱已因大眾觀感不佳而不用。
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喔，原料就是陶土。
5. 最會沾鍋的食材之一其實是“冰箱拿出來的雞蛋”!
6. 鋁鍋不會造成阿茲海默症。
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，微量鋁金屬也對人體無害。
8. 鍋具有生命週期，定期更換鍋具，烹飪更得心應手。