

尺寸：210X150MM



SANHO Coating-Free Non-Stick
Pure Titanium Wok User Manual



Copyright©2024 Zhejiang Sanhe
Kitchenware Co.,Ltd. All rights reserved.

Lightweight body
Energy-saving and fast heating
Low oil and low smoke
Compatible with all stovetops

I. Product Features

1.Healthy pure titanium material: The inner layer of the pan is made of high-purity titanium, with a titanium content of 99.8%. It is FDA and LFGB certified, highly resistant to acids, and free from metal leaching, ensuring safety and reliability.

2.Supersonic combustion non-stick technology:Using supersonic combustion sintering physical (micro-nano) technology, the titanium surface develops an ultra-hard and dense structure with micro-nano pores, achieving a non-stick effect without requiring seasoning.

3.Three-layer composite structure:The titanium-aluminum pan features a three-layer composite structure. The aluminum alloy layer ensures excellent and even heat conduction. The stainless steel layer offers high strength, wear resistance, and corrosion resistance, while the pure titanium inner layer ensures health and safety. Together, these three layers provide fast and even heating with minimal oil fumes.

4.Superior hardness and wear resistance:After supersonic combustion sintering treatment, the titanium surface achieves a hardness level of HV860+.This enables resistance to scratches from metal spatulas and extends the pan's lifespan.

5.Compatible with all stovetops:Suitable for induction cookers, gas stoves, electric ceramic stoves, and other types of stovetops, this pan meets a wide range of cooking requirements.

II. Daily Use

1.First use: Rinse with clean water.

2.Cooking suggestions:

*Frying and stir-frying: Wait until the pan is evenly heated before adding ingredients and avoid frequent flipping.

*Deep-frying: Keep the oil level below one-third of the pan's capacity and drain ingredients before frying.

*Stewing: Stew on medium to low heat and keep more than 30% of the broth to avoid dry burning.

3.Cleaning method: After cooking, let the pan cool to room temperature before washing with warm water. If food sticks or burns during cooking, turn off the heat immediately. While the pan is still warm, add water and a small amount of detergent. Once the burnt food softens, use a scouring pad to clean the inside and outside of the pan in a circular motion, and finally wipe clean. Avoid using steel wool or sharp tools for vigorous scrubbing, as they may damage the micro-nano pore structure on the pan's surface and thus affect its non-stick and wear-resistant properties.

4.Avoid dry burning: Avoid dry burning the empty pan for a long time to prevent discoloration or damage, which may reduce the pan's lifespan.

5.Avoid impact: During use, avoid hitting the inner surface of the pan with metal spatulas or other metal objects to prevent damage that could affect normal use and lifespan.

8.寬邊鍋蓋烹飪時有響聲是否正常：正常。響聲是在蓋子沒有變形的正常情況下，加熱過程中鍋蓋與鍋身之間熱脹冷縮引起的。使用幾次之後，鍋蓋與鍋身之間的配合會逐漸適應，響聲會逐漸減小。

四、幫助

如果您的炊具出現故障，請通過我們的網站www.china-sanho.com或撥打全國服務電話 400 - 895 - 3535（週一至週五早上 8:00 - 11:30、下午 12:30 - 17:00）聯繫我們的客戶服務團隊，我們將竭誠為您服務。

三、日常使用解答

1.是否需要開鍋：無需開鍋就能正常使用。要是想讓不沾效果更好，也可以開鍋。

2.鍋底發黃發黑的原因及處理方法：因為煤氣、天然氣有雜質，長期使用或過度烹飪，鍋底會發黃發黑。用中小火烹飪，火焰不超鍋具底盤，還可以用清潔膏清潔。

3.沾鍋/糊鍋後的清洗方法：一旦沾鍋或糊鍋，立刻關火，利用餘溫清洗。加清水和不鏽鋼清潔劑，等燒焦食物變軟，用不鏽鋼海綿打圈清洗，最後擦乾淨。

4.金屬手柄是否會發燙：手柄材質為不鏽鋼，且前端與鍋子連接處有分叉、與鍋體接觸面積小，一般不易燙手，但長時間使用或大火烹飪後可能會變燙。拿取時請注意別觸碰，或者戴上防燙手套、用濕毛巾拿鍋。

5.使用時沾鍋的原因及解決方法：油沒覆蓋均勻，沒形成油膜，或者直接用大火烹飪，都可能導致沾鍋。建議每月養鍋一次，提升不沾性能。

6.使用時有彩虹斑的原因及處理方法：彩虹斑僅影響鍋具外觀，並不妨礙正常使用。其原因是鈦鍋表面鈦金屬與氧氣反應形成氧化膜，光照發生干涉呈彩虹色。烹飪避免高溫乾燒，用中小火，可減少彩虹斑。

7.滲色的原因及處理方法：烹飪番茄醬、咖喱等色素豐富食物，長時間燉煮或高溫時，導致色素分子滲入鍋表面孔隙，烹飪後及時清洗可預防。已滲色則用加白醋或檸檬汁的溫水浸泡後清洗，減輕色素附著。

6.Explanation of normal phenomena: Due to the effects of seasonings, food, etc. during use, white spots or local discoloration may occur, which are normal and will not affect the performance of the pan. Feel free to use it.

7.Special ingredient treatment: When cooking starchy ingredients like potatoes and lotus root, soak them in water beforehand, drain well before cooking, use more oil, and stir-fry quickly in a hot pan to minimize sticking. When frying rice, if the rice is too soft, let it dry or microwave it briefly, or add beaten egg before frying. Before frying the fish, apply some oil to the fish. Cook on low heat, or coat the fish in flour or egg batter. Marinating with salt and cooking wine can prevent sticking.

III. Daily Use FAQs

1.Is seasoning required: No seasoning is needed for normal use. If you want better non-stick performance, seasoning can be done.

2.Causes and treatment method of yellowing and blackening of the pan bottom: Due to impurities in coal gas or natural gas, the pan bottom may turn yellow or black after long-term use or overcooking. Use medium to low heat for cooking, keep the flame within the pan's base, and clean with a cleaning paste.

3.Cleaning method after sticking or burning: If food sticks or burns, turn off the heat immediately and use the residual heat for cleaning. Add clean water and stainless steel

cleaner, wait for the burnt food to soften, then clean in a circular motion with a stainless steel sponge, and finally-wipe clean.

4. Will the metal handle get hot: As the handle has a long fork design with minimal contact with the pan, it generally-doesn't get hot easily, but it may become hot after prolonged use or cooking with high heat. Be careful not to touch the rivet connection area, or wear heat-resistant gloves, or use a wet towel to handle the pan.

5. Causes and solutions for sticking during use: Uneven oil coverage, failure to form an oil film, or cooking with high heat can all cause sticking. It is recommended to season the pan once a month to enhance its non-stick performance.

6. Causes and treatment of rainbow spots during use: Rainbow spots only affect the appearance of the pan and do not hinder normal use. This happens because the titanium metal on the surface of the titanium pan reacts with oxygen to form an oxide film, causing light interference that appears as rainbow colors. To minimize rainbow spots, avoid high-temperature dry cooking and use low to medium heat instead.

7. Causes and treatment of color staining: When cooking food rich in pigments such as tomato sauce and curry, long-time stewing or high-temperature cooking can cause pigment molecules to penetrate the pores on the pan's surface. Immediate cleaning after cooking can prevent staining. For existing stains, soak in warm water with white vinegar or lemon juice before cleaning to reduce pigment adhesion.

*油炸：油量不超過 1/3 鍋體，食材瀝乾水分。

*燉煮：中小火慢燉，湯汁保留 30% 以上避免乾燒。

3. 清洗方法：烹飪完畢，待鍋體自然冷卻至室溫後，用溫水清洗。若烹飪時不慎沾鍋或糊鍋，需馬上關火，利用餘溫加入清水和少許清潔劑，待燒焦食物變軟後，使用百潔布對鍋具內外打圈清洗，最後擦拭乾淨。避免使用鋼絲球等尖銳工具大力擦洗，以免損傷鍋體表面的微納孔洞結構，影響不沾和耐磨性能。

4. 避免乾燒：請勿長時間空鍋乾燒，以免鍋體變色或損壞，縮短使用壽命。

5. 防止碰撞：鍋具使用過程中，不能用金屬鏟等金屬物質大力敲擊鍋內表面，以免鍋體損壞，影響鍋具的正常使用和使用壽命。

6. 正常現象說明：由於產品在使用過程中會受到調料、食物等影響，可能會出現白點、局部變色等情況，這屬於正常現象，不會影響鍋具的性能，請放心使用。

7. 特殊食材處理：烹飪土豆、藕這類含澱粉多的食材，提前用清水泡一下，瀝乾水分再炒，多放點油，熱鍋快炒能減少沾鍋。炒飯時，如果米飯太軟，先晾乾或用微波爐稍微加熱，也可以拌上雞蛋液再炒。煎魚前給魚抹點油，下鍋後小火煎，或者在魚身上裹點麵粉、雞蛋糊，用鹽和料酒醃一下也能防止魚皮沾鍋。

一、產品特點

1. 內鍋純鈦材質：鈦鍋內層選用高純度鈦材料，鈦含量 99.8%，通過 FDA、LFGB 認證，抗酸強，無金屬析出，安全可靠。
2. 不沾工藝：運用微納技術，鈦金屬表面形成硬致密組織與微納孔洞結構，實現不沾，無需開鍋養鍋。
3. 三層復合優勢：鈦鋁鋼三層復合鍋體。鋁合金層導熱佳且均勻；不鏽鋼層高強度、耐磨耐腐蝕；純鈦內層保障健康。三層協同，受熱快且均勻，油煙少。
4. 高硬耐磨品質：鈦表面硬度達 HV860+，抗鐵鏟刮擦，延長鍋具壽命。
5. 全爐具適用：適用於電磁爐、瓦斯爐、IH爐、電陶爐等各類爐具，滿足多樣使用需求

二、日常使用

1. 首次使用：清水洗淨即可，無需開鍋。
2. 烹飪建議：
*煎炒：待鍋體均勻受熱後下食材，避免頻繁翻動。

8. Is it normal for a wide-rim lid to make noise while cooking: Yes, it's normal. The noise is caused by thermal expansion and contraction between the lid and the pan during heating when the lid is not deformed. After several uses, the lid and pan will naturally conform to each other, leading to a decrease in noise.

IV. Help

Should you encounter any problems with your pan, feel free to reach out to our customer service team via our website (www.chinasanho.com) or by calling our national service hotline at 400-895-3535 (Monday to Friday, 8:00-11:30 AM, 12:30-17:00 PM). We are committed to serving you who leheartedly.

一、製品の特徴

1.体にやさしい純チタン材質：チタン鍋の内層はチタン含有量 99.8%の高純度チタン材質を使っており、耐酸性に優れていて、金属の溶出などがなく、FDAとLFGB 認証を取得しており、安全で信頼できます。

2.超高温焼結によるノンスティック性：超高温焼結（マイクロ・ナノスケール）技術により、チタン金属の表面に超硬で緻密な構造とマイクロ・ナノスケールの穴が形成され、ノンスティックで、空焼き・油ならしの必要はありません。

3.3層複合構造：チタン・アルミ・ステンレスの3層構造。アルミ合金層で均一で高い熱伝導性を実現し、ステンレス層で高い強度、耐摩耗性と耐腐食性を実現しており、純チタン内層で体にやさしい鍋を実現しております。3層構造の相乗効果で高く均一な熱伝導とより少ない油煙を実現しています。

4.高い硬度と耐摩耗性：超高温焼結加工により、となるHV860+にも達しており、鉄製フライ返しなどの調理器具を使っても良いです。鍋の寿命も長いです。

5.様々なコンロに利用可能：IH、ガスコンロ、ガラスセラミックコンロなど様々なコンロに使うことができ、様々なシーンに適用できます。

8. 宽边锅盖烹饪时有响声是否正常：正常。响声是在盖子没有变形的正常情况下，加热过程中锅盖与锅身之间热胀冷缩引起的。使用几次之后，锅盖与锅身之间的配合会逐渐适应，响声会逐渐减小。

四、帮助

如果您的炊具出现故障，请通过我们的网站www.chinasanho.com或拨打全国服务电话 400 - 895 - 3535（周一至周五早上 8:00 - 11:30、下午 12:30 - 17:00）联系我们的客户服务团队，我们将竭诚为您服务。

三、日常使用解答

1.是否需要开锅：无需开锅就能正常使用。要是想让不粘效果更好，也可以开锅。

2.锅底发黄发黑的原因及处理方法：因为煤气、天然气有杂质，长期使用或过度烹饪，锅底会发黄发黑。用中小火烹，火焰不超锅具底盘，还可以用清洁膏清洁。

3. 粘锅 / 糊锅后的清洗方法：一旦粘锅或糊锅，立刻关火，利用余温清洗。加清水和不锈钢清洁剂，等烧焦食物变软，用海绵打圈清洗，最后擦干净。

4.金属手柄是否会发烫：手柄分叉长、与锅体接触面积小，一般不易烫手，但长时间使用或大火烹饪后可能会变烫。拿取时注意别碰铆钉连接处，或者戴上防烫手套、用湿毛巾拿锅。

5.使用时粘锅的原因及解决方法：油没覆盖均匀，没形成油膜，或者直接用大火烹饪，都可能导致粘锅。建议每月养锅一次，提升不粘性能。

6.使用时有彩虹斑的原因及处理方法：彩虹斑仅影响锅具外观，并不妨碍正常使用。其原因是钛锅表面钛金属与氧气反应形成氧化膜，使用中膜变厚且不均，光照发生光干涉呈彩虹色。烹饪避免高温干烧，用中小火，可减少彩虹斑。

7.渗色的原因及处理方法：烹饪番茄酱、咖喱等色素丰富食物，长时间炖煮或高温时，导致色素分子渗入锅表面孔隙，烹饪后及时清洗可预防。已渗色则用加白醋或柠檬汁的温水浸泡后清洗，减轻色素附着。

二、使い方

1.初めて使うとき：水ですすいでください。空焼き・油ならしの必要はありません。

2.調理方法:

*炒め物：鍋が均一に加熱された後、食材を入れます。頻繁に返すことを避けます。

*揚げ物：油の量は鍋の容量の1/3を超えてはならず、食材は水を切ってから入れてください。

*煮物：中火や弱火で煮込み、空焚きを防ぐためにスープは30%以上を残してください。

3.洗い方：使い終わったら、鍋の温度が室温まで下がったあと、ぬるま湯で洗います。調理中に食材のくっつきや焦げ付きなどがありましたら、すぐに火を止めて、余熱があるうちに水と少量の洗剤を入れて、食材の焦げ付きが柔らかくなってから、スポンジで円を描くように鍋を洗って、きれいに拭きます。金属たわしなど硬いものは鍋表面のマイクロ・ナノスケール穴の構造に傷つけ、ノンスティック性能や耐磨耗性に影響を与える恐れがありますので、避けてください。

4.空焚きを避ける：長時間の空焚きで鍋が変色し壊れる可能性がありますので、耐用年数を守るために、空焚きを避けてください。

5.衝突を避ける：鍋の使用、金属製ヘラなどで鍋の内層を力強く叩くことを避けてください。鍋に傷をつけたり、その機能や耐用年数に影響を与える恐れがあります。

6. 正常な現象について：鍋は使用中に、調味料や食材の影響により、白い点や局所的な変色などが発生する場合があります。これは鍋の性能に影響を与えない正常な現象であり、安心してご利用ください。

7. 特別な食材の調理方法：ジャガイモやレンコンなどでんぷん質の食材を調理するとき、事前に水に浸して、水を切ってから炒めてください。さらに油を多めにして、高温の鍋で素早く炒めば、くっつきにくくなります。チャーハンを作るとき、ご飯がやわらかすぎると、まず乾燥させるか、電子レンジで少し加熱するか、たまご液と混ぜて炒めるとよりよく出来上がります。魚の料理は、まず魚に油を塗って、弱火で焼くか、小麦粉やたまご生地でコーティングして塩と料理酒で漬けることで皮のくっつきを防ぐことができます。

三．よくある質問

1. 空焼き・油ならしは必要あるか：空焼き・油ならしはなくても利用できますが、焦げ付き防止性能を高めるためには、空焼き・油ならしをしてもよいです。

2. 鍋の底が黄色くまたは黒くなった場合の原因と対処法：ガスや天然ガスに不純物が含まれているため、長時間使用したり、過度に調理したりすると、鍋の底は黄色くまたは黒くなります。それを防ぐためには、炎が鍋底を超えない中火・弱火で調理し、洗剤で洗ってください。

二、日常使用

1. 首次使用：清水洗净即可，无需开锅。

2. 烹饪建议：

*煎炒：待锅体均匀受热后下食材，避免频繁翻动。

*油炸：油量不超过 1/3 锅体，食材沥干水分。

*炖煮：中小火慢炖，汤汁保留 30% 以上避免干烧。

3. 清洗方法：烹饪完毕，待锅体自然冷却至室温后，用温水清洗。若烹饪时不慎粘锅或糊锅，需马上关火，利用余温加入清水和少许清洁剂，待烧焦食物变软后，使用百洁布对锅具内外打圈清洗，最后擦拭干净。避免使用钢丝球等尖锐工具大力擦洗，以免损伤锅体表面的微纳孔洞结构，影响不粘和耐磨性能。

4. 避免干烧：请勿长时间空锅干烧，以免锅体变色或损坏，缩短使用寿命。

5. 防止碰撞：锅具使用过程中，不能用金属铲等金属物质力敲击锅内表面，以免锅体损坏，影响锅具的正常使用 and 使用寿命。

6. 正常现象说明：由于产品在使用过程中会受到调料、食物等影响，可能会出现白点、局部变色等情况，这属于正常现象，不会影响锅具的性能，请放心使用。

7. 特殊食材处理：烹饪土豆、藕这类含淀粉多的食材，提前用清水泡一下，沥干水分再炒，多放点油，热锅快炒能减少粘锅。炒饭时，如果米饭太软，先晾干或用微波炉稍微加热，也可以拌上鸡蛋液再炒。煎鱼前给鱼抹点油，下锅后小火煎，或者在鱼身上裹点面粉、鸡蛋糊，用盐和料酒腌一下也能防止鱼皮粘锅。

一、产品特点

1.健康纯钛材质：钛锅内层选用高纯度钛材料，钛含量99.8%，通过FDA、LFGB认证，抗酸强，无重金属析出，安全可靠。

2.超燃不粘工艺：运用超燃烧结物理（微纳）技术，钛金属表面形成超硬致密组织与微纳孔洞结构，实现不粘，无需开锅养锅。

3. 三层复合优势：钛铝钢三层复合锅体。铝合金层导热佳且均匀；不锈钢层高强度、耐磨耐腐蚀；纯钛内层保障健康。三层协同，受热快且均匀，油烟少。

4.高硬耐磨品质：经超燃烧结处理，钛表面硬度达HV860+，抗铁铲刮擦，延长锅具寿命。

5.全灶具适用：适用于电磁炉、燃气灶、电陶炉等各类具，满足多样使用需求。

3.くつつき・焦げ付きの洗ひ方：くつつきや焦げ付きがあったら、すぐに火を止めて、余熱があるうちに水とステンレス用洗剤を入れて、食材の焦げ付きが柔らかくなったら、ステンレススポンジで円を描くように鍋を洗って、きれいに拭きま

4.金属製取っ手は熱くなるのか：取っ手は長くて鍋との接触面積も少なく、熱くなることはないですが、長時間の使用または強火で調理した後熱くなる場合もあります。手に取るときは、リベットの接合部に触れないように注意したり、やけど防止手袋を着用したり、濡れたタオルで取ったりするようにしてください。

5.くつつきの原因と解決方法：油没覆盖均匀、油が鍋を均一に覆っていない、または直接強火を使ったとき、くつつきやすいです。月に一度お手入れすることでくつつきににくくなります。

6.虹色の斑点ができた原因と対処方法：虹色の斑点ができると、鍋の外観に影響を与えますが、通常の使用には影響がありません。その原因として、チタン鍋の表面にあるチタン金属は酸素と反応することで、酸化皮膜ができてしまい、光の反射で虹色になります。調理するときは、高温での空焚きを避けて、中火・弱火を使えば、虹色の斑点ができにくくなります。

7.鍋に色が染み込む原因と対処方法：ケチャップ、カレーなど色素の多い食材を長時間、高温で煮込むとき、色素の分子が鍋の表面にある穴に染み込んでしまいます。調理後に即時に鍋を洗うことで防ぐことができます。既に色が染み込んだ場合、白酢やレモンを入れたぬるま湯に浸して洗うと、色素の付着を軽減できます。

8. 調理中に縁の幅広いふたが音を立てる: これは正常な現象です。ふたが変形していない前提で、加熱中にふたと本体の熱膨張と収縮によって音が立てててしまいます。よく使ってから、ふたと本体が少しずつフィットして、音も小さくなります。

四. お問い合わせ

調理器具に故障などが発生した場合、当社のウェブサイト www.chinasanho.com または全国お問い合わせ電話 400 - 895 - 3535 (月曜日から金曜日までの午前 8:00 - 11:30、午後 12:30 - 17:00) でお客様サポートチームへご連絡ください。満足のいくサービスを提供するように全力を注ぎます。

8. 가장자리가 넓은 프라이팬 뚜껑 적용 시 소리가 나면 정상적인 현상 여부: 정상적인 현상입니다. 소리는 뚜껑이 변형되지 않은 정상적인 조건 하에 가열 과정에서 뚜껑과 프라이팬 본체 사이의 열팽창과 냉수축으로 인해 발생합니다. 몇 번에 사용한 후 프라이팬 뚜껑과 프라이팬 본체가 이런 조합에 점차 적응하고 소리도 점차 작아집니다.

4. 도움말

본 제품 사용 시 고장이 나면 당사의 홈페이지인 www.chinasanho.com 또는 전국 서비스 핫라인 400-895-3535(월요일부터 금요일까지 오전 8:00-11:30, 오후 12:30-17:00)로 고객 서비스에 연락해 주시기 바랍니다. 최선을 다하여 도와드리겠습니다.

3. 늘어불거나 탄 후의 세척 방법: 프라이팬가 늘어불거나 타면 바로 불을 끄고 남은 온기를 활용하여 세척합니다. 물과 스테인리스 스틸 세제를 넣고 탄 음식이 부드러워진 후 스테인리스 스틸 스펀지로 원을 그리며 세척하고 마지막으로 깨끗이 닦아 주십시오.

4. 금속 손잡이 뜨거울질 현상 발생 여부: 손잡이가 길어서 프라이팬과 접촉한 면적이 작아서 일반적으로 손을 데치기 쉽지 않지만 긴 시간에 큰 물로 요리되면 뜨거워질 수 있습니다. 프라이팬을 들 때 리벳 연결부를 만지지 않도록 주의하거나 뜨거운 방지용 장갑을 착용하고 젖은 천을 활용해 주십시오.

5. 사용 시 프라이팬에 달라붙는 이유와 문제 해결 방법: 기름이 고르게 덮이지 않거나 기름막이 형성되지 않거나 큰 불로 요리하면 팬에 달라붙을 수 있습니다. 달라붙지 않는 성능을 향상시키기 위해 매월 한 번씩 프라이팬을 유지해 주십시오.

6. 무지개 반점이 생기는 이유 및 처리 방법: 무지개 반점은 프라이팬의 외관에만 영향을 미치고 정상적인 사용을 방해하지 않습니다. 왜냐하면 티타늄 프라이팬 표면에 티타늄이 산소와 반응하여 산화막을 형성하여, 광학 간섭으로 인해 빛이 무지개 색상으로 됩니다. 요리 시 높은 온도로 태우는 것을 피하고 약한 불로 하면 무지개 반점 현상 발생 가능성을 줄일 수 있습니다.

7. 물들임 이유 및 처리 방법: 요리용 케첩, 카레 등 색소가 많이 들어가는 식품을 사용할 때, 긴 시간에 끓이거나 높은 온도 상태에서 색소가 프라이팬 표면의 구멍 틈에 침투하여 발생한 현상입니다. 조리 후 제때 세척하면 예방할 수 있으며, 물들임 현상이 발생된 경우 식초 또는 레몬즙을 첨가한 따뜻한 물에 담근 후 세척하여 색소 부착 정도를 낮출 수 있습니다.

I. 제품 특징

1. 건강한 티타늄 소재: 티타늄 프라이팬의 내부 층에 고순도 티타늄 소재로 제작하고 티타늄 함량이 99.8%이고 FDA 및 L FGB 인증을 통과했으며 내산성이 강하고 금속 침전이 없어서 안전하고 믿을 만한 제품입니다.

2. 초연소 타지 않는 기술: 초연소결 물리(마이크로 나노) 기술을 활용하여, 티타늄 금속 표면에 초경질 조밀한 조직과 마이크로 나노 구멍 구조를 형성하여 타지 않는 성능을 잘 구현하고 프라이팬 사용 전 처리 및 일상 유지가 필요없습니다.

3. 3층 복합의 장점: 티타늄 알루미늄 스틸 3층 복합 프라이팬 본체로 알루미늄합금부의 열전도율이 좋고 균일하며 스테인리스 스틸 층이 강도가 높고, 내마모성 및 내식성이 좋고, 순수한 티타늄 내부 층으로 건강을 확보합니다. 3층이 협동하여 가열이 빠르고 균일하며 기름과 연기가 적게 나올 수 있습니다.

4. 고경질 및 내마모성: 초연소결 처리 후 HV860+에 도달하여 주걱의 긁힘을 방지하고 프라이팬의 사용 수명을 연장할 수 있습니다.

5. 모든 취사기구 적용: 전자로, 가스레인지, 전기 도자기 스토브 등 취사도구에 적용되어 다양한 사용 요구를 만족시킬 수 있습니다.

II. 사용 시 주의사항

1. 첫 사용 시: 물로 깨끗이 씻으면 되고 다른 사용 전 처리할 필요가 없습니다.

2. 요리 관련 권장 사항:

*볶음: 프라이팬 본체를 고르게 가열된 후 자주 뒤집히지 않도록 식재료를 넣어 주시면 됩니다.

*튀김: 기름의 양은 프라이팬 용량의 1/3을 초과하지 않으며 식재료의 물기를 빼 주십시오.

*스튜: 약한 불로 천천히 끓이고 국물을 바짝 태우지 않도록 30% 이상의 향으로 유지해 주십시오.

3. 세척 방법: 조리 후 프라이팬 본체가 실온까지 식힌 후 미지근한 물로 세척해 주시면 됩니다. 조리 중 프라이팬에 눌어붙거나 타면 바로 불을 끄고 남은 온기를 활용하고 물과 청결제를 약간 넣고 눌어붙은 것이 부드러운 상태로 된 후에 세척용 천으로 프라이팬 안팎에 원을 그리며 청소하고 마지막으로 깨끗이 닦아 주십시오. 프라이팬 본체 표면의 미세 나노 구멍 구조를 손상시키고 달라붙지 않는 성능과 내마모성에 영향을 미치지 않도록 와이어 스펀지 같은 날카로운 도구로 문질러 닦지 마십시오.

4. 태우지 않기 위한 주의사항: 프라이팬 본체가 변색되거나 손상되지 않도록 긴 시간 동안 빈 프라이팬을 태우지 마십시오.

5. 충격 방지: 프라이팬 사용 시 프라이팬 본체가 손상되지 않거나 프라이팬의 정상적인 사용 및 사용 수명에 영향을 미치지 않기 위해 금속 주걱과 같은 금속 물질로 프라이팬 내부 표면을 세게 두드리지 마십시오.

6. 정상적인 현상에 대한 설명: 본 제품 사용 시 조미료, 음식 등의 영향을 받기 때문에 백집, 국부적인 변색 등 현상이 발생할 수 있어서 정상적인 현상이라 프라이팬의 성능에 영향은 미치지 않으므로 편하게 사용해 주십시오.

7. 특수 식재료 처리: 감자 및 연근과 같은 전분 함량이 높은 식재료를 요리하려면 미리 물에 담그고 물기를 뺀 다음 볶고 기름을 많이 두르고 뜨거운 프라이팬을 빨리 볶으면 눌어붙은 현상이 발생할 가능성을 낮출 수 있습니다. 밥을 볶을 때 밥이 너무 부드러우면 밥을 말리거나나 전파라인지로 살짝 태우거나 달걀물을 섞어서 볶을 수도 있습니다. 생선을 굽기 전에 생선에 기름을 두르고 프라이팬에 넣은 후 약한 불로 굽거나 생선에 밀가루, 밀가루와 계란을 섞은 반죽, 소금과 조미용 술을 입히면 프라이팬에 달라붙는 것을 방지할 수 있습니다.

III. 사용 시 자주하는 질문

1. 프라이팬 사용 전 처리 필요 여부: 프라이팬 사용 전 처리가 필요없이 정상적으로 사용할 수 있지만 더 좋은 달라붙지 않는 성능을 원하면 사용 전 처리를 할 수 있습니다.

2. 프라이팬 바닥에 노란색 또는 검은색으로 변한 이유 및 처리 방법: 석탄과 천연 가스에 불순물이 있기 때문에 긴 시간에 사용하거나 요리를 많이 하면 프라이팬 바닥에 노란색 또는 검은색으로 변할 수 있습니다. 역한 불로 요리하고 화염이 프라이팬 밑받침을 넘지 않으며 세제로도 세정할 수 있습니다.