

尺寸： 210X150MM



SANHO **NonStick Iron Wok** Care & Use Guide



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

NON-stick,**PFAS-free**

Deep **Rust-proof**

1.2Kg Lightweight Pan Body

IH compatibility response

四、幫助

如果您的炊具出現故障, 請通過我們的網站或電子郵件聯繫我們的客戶服務團隊.amytan@chinasanho.com
浙江三禾廚具有限公司
地址: 浙江省寧波市慈溪市龍山鎮農場龍鎮大道 238 號
網址: www.chinasanho.com

I. Product Features

1. Utilizes plasma nitro-oxidation technology to create a micro-nano pore structure, providing non-stick and rust-resistant properties.
2. Made from 99.6% high-purity iron base material, offering health and safety without any coating.
3. Features an inner iron and outer aluminum composite pot body for even heat distribution and reduced oil smoke.
4. Equipped with a lightweight G-type aluminum lid for sealing in nutrients and easy cleaning.
5. Sapelli handle, comfortable grip and good heat insulation.
6. 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. Before first use, remove all packaging and wash with warm soapy water, then wipe and dry thoroughly.
2. Due to effective heat transfer and even heat distribution, it is recommended to cook on low to medium heat to prevent food from burning while also saving energy.
3. Adding cool oil to a hot pot provides a better nonstick experience.
4. Regularly boiling water in the pot before standard seasoning can help maintain its non-stick performance.

5. When deep-frying, ensure that the oil does not exceed one-third of the pot's capacity to prevent overflow when food is added.
6. After cooking, allow the pot to cool to room temperature before washing with warm water.
7. Cooking dark-colored food may cause discoloration, which does not affect the cookware's performance.
8. This product uses advanced composite material technology, ensuring optimal use. The part that comes into contact with food is made of 99.6% highquality pure iron, appearing in a grayish-white color. To effectively maintain the product, the pure iron surface is treated with natural vegetable oil, turning black and forming a protective oil film layer, which is harmless to the human body.
9. Cooking acidic or alkaline food, using iron spatulas, or scrubbing with steel wool may damage the protective oil film on the surface, leading to the dissolution of iron molecules into the food and revealing the grayish-white surface of the 99.6% high-quality pure iron. This is normal, does not affect usage, and is harmless to the body.
10. Over time and with continuous cooking, oils will permeate into the iron, gradually forming a black oil film layer and restoring the grayish-white color.
11. Avoid direct flame contact with silicone, glass, wood, and other non-metal parts on the cookware.
12. Some products feature wooden accessories. Due to the nature of wood, keep these parts dry and do not immerse them in water to ensure their performance.

7.煎魚容易沾鍋怎麼處理？

煎魚前先抹點油，魚肉營養豐富，但是如果煎魚的時候沾鍋了，就會影響外觀和美味。因為魚肉細嫩，纖維組織不緊密，煎魚時魚皮容易沾鍋。解決辦法就是給魚身抹少量油，下熱油鍋後改小火，煎出來的魚就會完整，不沾鍋。

其原理是把魚皮和熱鍋隔離。類似方法還有在魚身上塗一層薄薄的麵粉或雞蛋糊。此外，煎炸前，把魚用鹽，料酒醃一下，使魚皮和魚身更緊密，也可使魚皮不沾鍋。

8.為什麼有的菜做出來顏色會發黑？

用鐵鍋做牛蒡/炒蓮藕等菜品時，比用鋁制鍋具做出來的顏色要黑。這是因為牛蒡/藕/當歸/茄子等含鹼的食物會吸收大量鐵成分。但您不必擔心，這並不影響口味，對身體也完全無害。不過在鍋內放置時間過長時，食物會因吸收過多的鐵成分而略帶鐵腥味。烹飪完後，請盡量將食物趁熱放入餐盤中。

9.鐵鍋的保養

長時間燉煮後，鍋裡的部分油膜會被熱水逐漸分解，因此建議在鍋里塗覆一層薄薄的油。菜燒焦時，放入溫水煮開一會或浸泡一會，燒焦的部分就會變軟容易脫落。之後，用鍋刷或菜瓜布等將燒焦的部分刷下來。

本產品為無塗層鐵鍋，可以使用圓角形金屬鍋鏟等。

2. 鍋體表面有色斑？

I. 如果新鍋收到，是由於表面金屬熔覆處理，可能材料分布輕微不均勻導致，不影響正常使用。

II. 如果使用一段時間後，發現有色斑或不均勻。我們表面是微納吸油結構，使用後吸油速度不一致導致有區域偏深，等使用一段時間都會均勻一致。

3. 鍋體顏色不均勻，花鍋是什麼原因？

鐵鍋在使用前需要按照說明開鍋，因為鐵板的吸油力是不均勻的，所以初期也許會有花鍋的現象，可以將開鍋的步驟反覆幾次，或者平時炒菜時養鍋也可。這個現象是正常現象，使用一段時間，使鍋體吃油均勻，鍋體顏色會整體慢慢變暗變黑，這種現象會逐步減輕直到消失。

4. 糊鍋，沾鍋怎麼處理？

鍋內裝上熱水或倒入冷水燒熱，浸泡一會，用鍋鏟、鍋刷輕刮，或用菜瓜布清洗，處理後擦乾即可。

5. 馬鈴薯、藕等沾鍋怎麼處理？

馬鈴薯、藕片這類食物因為含有大量的澱粉，在入鍋時很容易沾鍋。所以，想讓澱粉類食材不沾鍋，最好在烹飪前用清水浸泡，去除食材表面的澱粉，撈出瀝水再炒。此外，烹飪時要多放點油，熱鍋快炒也能減少沾鍋的機率。

6. 炒飯容易沾鍋怎麼處理？

炒飯沾鍋，多和米飯太軟有關。炒飯前可以把米飯放涼，或者把米飯放微波爐裡稍微加熱一下。也可以將米飯搗鬆，倒入雞蛋液攪拌至米粒均勻的沾上雞蛋液，然後下油鍋急速翻炒，這樣炒出來的米飯好看又好吃！

13. Regularly clean the external surface of the pot to prevent residue buildup that can affect heating efficiency.

14. Do not store food or water in the pot for extended periods to avoid surface damage. If not used for a long time, clean and dry the pot, then apply a thin layer of edible oil before storage to prevent rust and extend its lifespan.

15. This product is not dishwasher safe.

16. This product is not suitable for oven use.

17. Do not leave the pot empty on high heat for extended periods to avoid discoloration or damage and reduce its lifespan.

18. Do not use the cookware as a food storage container to prevent surface staining.

III. Daily Use FAQ

1. Can metal spatulas be used?

As a non-coated iron pot, it is compatible with rounded metal spatulas, etc.

2. Why are there color spots on the pot surface?

New pots may have uneven material distribution due to the surface metal infiltration treatment, which does not affect normal use.

After some time of use, color spots or unevenness caused by the micro-nano oil-absorbing structure may appear. With continued use, these will eventually become uniform.

3. Why do uneven coloration and "flowering" occur on the pot?

The uneven oil absorption of the iron pot requires seasoning before use, which could result in temporary uneven coloration or "flowering." Repeating the seasoning process or regularly "seasoning" the pot during cooking can mitigate this. Over time, with consistent use and oil absorption, the pot's color will darken uniformly, and this initial discoloration will gradually fade.

4. How to handle burnt and sticky pots?

If the pot has burnt-on food or becomes sticky, fill it with hot water or heat cold water in it, allowing it to soak for a while. Then, gently scrape off the residue with a spatula, pot brush, or scouring pad and dry the pot afterward.

5. How to deal with sticky foods like potatoes and lotus roots?

Foods rich in starch, such as potatoes and lotus roots, tend to stick to the pot easily. To prevent this, it's advisable to soak these starchy foods in water before cooking to remove surface starch, then drain well before frying. Additionally, using more oil and quick frying in a hot pot can reduce the likelihood of sticking.

6. How to prevent sticky fried rice?

Sticky fried rice is often due to the rice being too soft. To avoid this, allow the rice to dry before frying or briefly heat it in a microwave.

9.如果您在烹飪一些酸鹼性強的食物，鐵鏟碰撞或用鋼絲球擦洗，會使表面的油膜防護層破壞，表面的鐵分子溶解到食物里，出現露白現象（露出99.6%高品質純鐵的灰白色表面），這種現象是正常的，不影響使用且對身體無害。

10.當您再經過一段時間烹飪使用時，油脂又會不斷的滲入到鐵質內，慢慢形成黑色油膜層，灰白色也就逐漸還原。

11.鍋具上的矽膠、玻璃、木質等非金屬部件請注意避免火焰接觸。

12.部分產品為木質配件，由於木質材料的特性，木質部分須保持乾燥，請勿將木質部分浸泡在水中，以免影響其使用性能。

13.請注意定期清洗鍋外表面，以免油污影響加熱效果。

14.請勿長時間在鍋內存放食物和積水，避免產品表面被破壞。長時間不用時，儲放前需將鍋體清洗並晾乾，然後在鍋身上塗一層薄薄的食用油，能起到一定的防鏽作用，延長使用壽命。

15.本產品不可用於洗碗機。

16.本產品不可用於烤箱。

17. 請勿長時間空鍋乾燒，以免鍋體變色或損壞，縮短使用壽命。

18.炊具不應用作食物存放容器，以免導致表面染色。

三、日常使用解答

1. 可以使用金屬鍋鏟嗎？

一、產品特點

1. 採用等離子氮氣沈澱技術形成微納孔洞結構，具有不沾和不易生鏽功能。
2. 99.6%高純度鐵基材，無塗層。
3. 內鐵外鋁複合鍋體，導熱均勻，少油煙。
4. G型鋁蓋，輕便密封鎖住營養，並且容易清潔。
5. 沙比利木手柄，握感舒適隔熱好。
6. 全灶具適用：適用於電磁爐、燃氣灶、電陶爐等各類灶具，滿足多樣使用需求。

二、日常使用

1. 首次使用前，請拆除所有包裝，使用溫水和洗碗精清洗後擦乾。
2. 本產品傳熱效果好，導熱均勻，建議使用中小火烹飪，這樣既能避免食物燒焦，又能達到節能效果。
3. 以熱鍋冷油達到不沾效果。
4. 定期透過煮水再養鍋後可更好維持不沾體驗。
5. 油炸食物時，請注意鍋內的食用油不要超過鍋體容量的三分之一，以確保加入食物後滾油不會溢出。
6. 烹飪完畢，請將鍋體自然冷卻至室溫後用溫水清洗。
7. 烹飪深色食物可能會導致染色，但這並不影響炊具的性能。
8. 本產品使用先進複合材料，以保證使用效果。接觸食材部分為99.6%的高品質純鐵，呈灰白色。為有效養護，純鐵表面做天然植物油處理，從而顏色變黑，形成表層油膜防護層，對人體無害。

Breaking the rice apart and mixing it with beaten egg until each grain is coated, followed by quickly rying in hot oil, can result in beautifully separated and tasty fried rice!

7. How to prevent fish from sticking when frying?

Apply a thin layer of oil to fish before frying. Fish is rich in nutrition but can easily stick to the pan due to its delicate flesh and loosely structured fibers, affecting its appearance and flavor. To prevent this, apply a small amount of oil to the fish before placing it in a hot oil pan, then reduce the heat. This method ensures the fish remains intact and doesn't stick to the pan.

The principle involved is creating a barrier between the fish skin and the hot pan. Similarly, applying a thin layer of flour or egg wash to the fish serves the same purpose. Additionally, marinating the fish in salt and cooking wine before frying can enhance the bond between the fish skin and flesh, further preventing sticking.

8. Why do some dishes turn black when cooked?

When cooking certain foods like burdock root or lotus root in an iron pot, the resulting color may be darker compared to using aluminum cookware. This darkening occurs because alkaline foods like burdock, lotus root, angelica, and eggplant absorb a significant amount of iron from the pot. However, there's no need for concern as this does not affect the taste and is completely harmless to the body. If food is left in the pot for too long, however, it may acquire a slight metallic taste due to the excess absorption of iron. It's recommend -ed to transfer the food to a serving plate while it's still hot after cooking.

9. How to maintain an iron pot?

After prolonged cooking, the layer of oil inside the pot can gradually break down due to the hot water. Therefore, it's advisable to coat the pot with a thin layer of oil after use.

If food burns in the pot, filling it with warm water to boil or soak for a while can help soften and dislodge the burnt parts. Subsequently, a pot brush or scouring pad can be used to scrub away any residue.

IV. Assistance

If you experience issues with your cookware, please contact our customer service team via our website or email at amytan@chinasanho.com
Zhejiang Sanhe Kitchenware Co., Ltd.
Address: No. 238, Longzhen Avenue, Nongken Farm,
Longshan Town, Cixi City, Ningbo, Zhejiang Province, China
Website: www.chinasanho.com

7. 煎鱼容易粘锅怎么处理？

煎鱼前先抹点油，鱼肉营养丰富，但是如果煎鱼的时候粘锅了，就会影响外观和美味。因为鱼肉细嫩，纤维组织不紧密，煎鱼时鱼皮容易粘锅。解决办法就是给鱼身抹少量油，下热油锅后改小火，煎出来的鱼就会完整，不粘锅。其原理是把鱼皮和热锅隔离。类似方法还有在鱼身上涂一层薄薄的面粉或鸡蛋糊。此外，煎炸前，把鱼用盐，料酒腌一下，使鱼皮和鱼身更紧密，也可使鱼皮不粘锅。

8. 为什么有的菜做出来颜色会发黑？

用铁锅做牛蒡/炒莲藕等菜品时，比用铝制厨具做出来的颜色要发黑。这是因为牛蒡/藕/当归/茄子等含碱的食物会吸收大量铁成分。但您不必担心，这并不影响口味，对身体也完全无害。不过在锅内放置时间过长时，食物会因吸收过多的铁成分而略带铁腥味。烹饪完后，请尽量将食物趁热放入餐盘中。

9. 铁锅的保养

长时间炖煮后，锅里的部分油膜会被热水逐渐分解，因此用后建议在锅里涂覆一层薄薄的油。

四、帮助

如果您的炊具出现故障，请通过我们的网站或电子邮件联系我们的客户服务团队 amytan@chinasanho.com
浙江三禾厨具有限公司
地址：浙江省宁波市慈溪市龙山镇农垦场龙镇大道238号
网址：www.chinasanho.com

2. 锅体表面有色斑？

- I. 如果新锅收到，是由于表面金属熔覆处理，可能材料分布轻微不均匀导致，不影响正常使用。
- II. 如果使用一段时间后，发现有色斑或不均匀。我们表面是微纳吸油结构，使用后吸油速度不一致导致有区域偏深，等使用一段时间都会均匀一致。

3. 锅体颜色不均匀，花锅是什么原因？

铁锅在使用前需要按照说明开锅，因为铁板的吸油力是不均匀的，所以初期也许会有花锅的现象，可以将开锅的步骤反复几次，或者平时炒菜时养锅也可。这个现象是正常现象，使用一段时间，使锅体吃油均匀，锅体颜色会整体慢慢变暗变黑，这种现象会逐步减轻直到消失。

4. 糊锅，粘锅怎么处理？

锅内装上热水或倒入冷水烧热，浸泡一会，用锅铲、锅刷轻刮，或用百洁布清洗，处理后擦干即可。

5. 土豆，藕等粘锅怎么处理？

土豆、藕片这类食物因为含有大量的淀粉，在入锅时很容易粘锅。所以，想让淀粉类食材不粘锅，最好在烹饪前用清水泡，去除食材表面的淀粉，捞出沥干水分再炒。此外，烹饪时要多放点油，热锅快炒也能减少粘锅的机率。

6. 炒饭容易粘锅怎么处理？

炒饭粘锅，多和米饭太软有关。炒饭前可以把米饭晾干，或者把米饭放在微波炉里稍微加热一下。也可以将米饭捣松，倒入鸡蛋液搅拌至米粒均匀的沾上鸡蛋液，然后下油锅急速翻炒，这样炒出来的米饭好看又好吃！

一 製品の特徴

1. プラズマ窒素・酸素沈殿法を活用してナノポア構造を形成し、焦げも錆も発生しにくいです。
2. 純度99.6%の鉄を基材に、コーティングがなく、安全で体に害がないです。
3. 本体の内側が鉄材、外側がアルミ材を使っています。熱伝導が均一で、煙が少ないです。
4. アルミ材のG型蓋を搭載しています。軽量で密閉性が高く、栄養素が中に閉じ込められ、洗浄も簡単に実現できます。
5. サペリ材のハンドル、快適なグリップ、優れた断熱性。
6. 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。

二 使用上のご注意

1. 初回使用時、全てのパッケージを外し、石鹼を溶かしたぬるま湯で洗浄を行い、水を拭きます。
2. 本製品の熱伝導が良くて均一です。焦げを防ぎ、本来の味を保ち、そして省エネ効果を得るために、弱火～中火での調理をおすすめします。
3. 本製品を温めてから食用油を入れると、効果的に焦げを防げます。
4. 焦げが発生しないよう、一定時間ごとに本製品に湯を沸かし、メンテナンスを行ってください。

5. 揚げ物を調理する時、中の食用油量が容量の1/3以下にしてください。こうすると、食材を入れても、沸騰している油がはねることはありません。

6. 調理完了後、本製品を室温まで冷却させてから、ぬるま湯で洗ってください。

7. 色の濃い食材を調理すると、製品がその色に染まる場合がありますが、製品の性能に影響しません。

8. 本製品は最高の使用体験をお届けするために、最先端の複合材料技術を搭載しています。食材に触れる部分は純度99.6%の高品質純鉄で、灰白色になっています。メンテナンス目的で、純鉄の表面に天然植物油が塗装されて黒く見え、体に害のない油膜コーティングを表面で形成します。

9. 酸性とアルカリ性の強い食材を調理すると、フライ返しで本製品をかき回したり金属たわしで製品を洗浄したりすることで、表面の油膜コーティングが破壊され、表面の鉄分子が料理に入り、本製品の一部分が灰白色（純度99.6%の高品質純鉄による色）になることがあります。これは正常な現象であり、使用に影響がなく、体に害もありません。

10. さらに本製品を一定時間使用すると、油脂が鉄材の中に浸透し続け、徐々に黒い油膜を形成し、色も灰白色から元の色に変わります。

11. 本製品にあるシリコン、ガラス、木などの非金属部品が炎に触れないようにしてください。

12. 本製品には一部の木製の部品があります。木材の特性のせいで、木部を乾燥した状態に保たなければなりません。製品機能を損なわないよう、木部を水に浸さないでください。

9. 如果您在烹饪一些酸碱性强度的食物，铁铲碰撞或用钢丝球擦洗，会使表面的油膜防护层破坏，表面的铁分子溶解到食物里，出现露白现象（露出99.6%高品质纯铁的灰白色表面），这种现象是正常的，不影响使用且对身体无害。

10. 当您再经过一段时间烹饪使用时，油脂又会不断的渗入到铁质内，慢慢形成黑色油膜层，灰白色也就逐渐还原。

11. 锅具上的硅胶、玻璃、木质等非金属部件请注意避免火焰接触。

12. 部分产品为木质配件，由于木质材料的特性，木质部分须保持干燥，请勿将木质部分浸泡在水中，以免影响其使用性能。

13. 请注意定期清洗锅外表面，以免积垢影响加热效率。

14. 请勿长时间在锅内存放食物和积水，避免产品表面被破坏。长时间不用时，需将锅体清洗并晾干，然后在锅身上涂一层薄薄的食用油，再储存能起到一定的防锈作用，延长使用寿命。

15. 本产品不可用于洗碗机。

16. 本产品不可用于烤箱。

17. 请勿长时间空锅干烧，以免锅体变色或损坏，缩短使用寿命。

18. 炊具不应用作食物存放容器，以免导致表面染色。

三、日常使用解答

1. 可以使用金属锅铲吗？

本产品为无涂层铁锅，可以使用圆角形金属锅铲等。

一、产品特点

1. 采用等离子氮氧沉淀技术形成微纳孔洞结构，具有不粘和不易生锈功能。
2. 99.6%高纯度铁基材，健康安全无涂层。
3. 内铁外铝复合锅体，导热均匀，少油烟。
4. G型铝盖，轻便密封锁住营养，并且容易清洁。
5. 沙比利木手柄，握感舒适隔热好。
6. 全灶具适用：适用于电磁炉、燃气灶、电陶炉等各类灶具，满足多样使用需求。

二、日常使用

1. 首次使用前，请拆除所有包装，用混合皂液后的温水清洗，擦拭并擦干。
2. 本产品传热效果好，导热均匀，建议使用中小火烹饪，这样既能避免食物焦糊，保留食物原滋原味，又能达到节能效果。
3. 热锅凉油可提供更好不粘体验。
4. 定期通过煮水再标准开锅后可更好维持不粘体验。
5. 油炸食物时，请注意锅内的食用油不要超过锅体容量的三分之一，以确保加入食物后滚油不会溢出。
6. 烹饪完毕，请将锅体自然冷却至室温后用温水清洗。
7. 烹饪深色食物可能会导致染色，但这并不影响炊具的性能。
8. 本产品使用先进复合材料工艺，以保证最佳使用效果。接触食材部分为99.6%的高品质纯铁，呈灰白色。为有效养护，纯铁表面做天然植物油工艺处理，从而颜色变黑，形成表层油膜防护层，对人体无害。

13. 汚れが加熱効率に影響があるため、一定時間ごとに外表面を洗浄してください。

14. 製品の表面を破壊しないよう、長い間料理や水を製品の中に放置しないでください。長い間使用していない場合、製品綺麗にして乾かし、本体に食用油を薄く塗ってから保管する必要があります。こうすると、錆を防ぎ、使用時間を延ばすことができます。

15. 本製品は食器洗い機で使用できません。

16. 本製品はオープンで使用できません。

17. 長時間空焚きしたら、本製品変色や破損、使用時間の短縮を引き起こす恐れがあります。

18. 色に染まる恐れがあるため、本製品を料理の保管容器として使わないでください。

三 日常使用についての質問と回答

1. 質問: 金属製フライ返しは使用できるか?

回答: 本製品にコーティングがなく、角の丸いフライ返しを使用しても良いです。

2. 質問: 製品の表面に色むらがある?

回答: 1. 手元に届いたばかりの製品は、表面に金属溶着処理が施され、材料がやや不均一に分布していることによって表面で色むらが形成されることがあります。製品の正常使用に影響を及ぼしません。

II. 一定時間使用後に色むらや色の不均一が発生するのは、表面がナノポア構造で油を吸収し、吸収速度に応じて各エリアの色の濃さも異なります。さらに一定時間経過後に、色が均一になります。

3. 質問：製品の色が不均一？

回答：製品をご使用いただく前、説明書の記載に従ってメンテナンスする必要があります。鉄板の油吸収力が均一ではないため、最初では色の不均一が発生する可能性があります。メンテナンスを繰り返すか、普段で使用中に製品メンテナンスをすることをおすすめします。これは正常な現象です。一定時間経過後、製品油を均一に吸収したら、製品全体の色が暗く黒くなり、色の不均一も改善され、解消されます。

4. 質問：焦げはどのように処理すべきか？

回答：製品にお湯を入れるか、冷水を入れて沸騰させてからしばらく浸すと、フライ返しやキッチンブラシで汚れを軽く落とす、あるいはキッチンスポンジで洗浄してから、水分を拭き取ってください。

5. 質問：ポテトやレンコンを調理する際に焦げが発生したらどのように処理すべきか？

回答：ポテトやレンコンのような食材は澱粉を豊富に含むため、調理の際に焦げが発生しやすいです。澱粉の多い食材が焦げないように、調理前に水の中にしばらく浸すことで食材の表面の澱粉を除去し、水から取り出し、水を切ってから調理するほうが良いです。また、調理時に多めの食用油を入れたり、強火で速やかに調理することで、焦げが発生する確率を下げることができます。

6. 質問：ご飯を炒める際に焦げが発生しやすい？

inofensivo para el cuerpo. Sin embargo, si los alimentos se dejan en la olla por mucho tiempo, absorberán demasiado hierro y tendrán un ligero olor metálico. Después de cocinar, intente colocar los alimentos en el plato mientras aún están calientes.

9. Mantenimiento de la olla de hierro

Después de guisar a largo plazo, parte de la película de aceite en la olla se descompondrá gradualmente por el agua caliente, por lo que se recomienda aplicar una delgada capa de aceite en la olla después de usarla. Si la comida se quema, hiérvala en agua tibia o déjela en remojo por un tiempo; la parte quemada se ablandará y será fácil de quitar. Luego use un cepillo o esponja para ollas para limpiar la parte quemada.

IV. Ayuda

Si su cocina presenta fallos, comuníquese con nuestro equipo de atención al cliente a través de nuestro sitio web o envíe un correo electrónico a amytan@chinasanho.com

Zhejiang Sanhe Kitchenware Co., Ltd.

Dirección: No. 238, Avenida Longzhen, Granja de Longshan, Ciudad de Cixi, Ciudad de Ningbo, Provincia de Zhejiang
Sitio web: www.chinasanho.com

6. ¿Cómo evitar que el arroz frito se pegue a la olla?

El arroz frito se pega a la olla principalmente porque el arroz está demasiado húmedo. Antes de freír el arroz, puede secar el arroz o calentar un poco en el microondas. También puede aplastar el arroz, verter el huevo batido y mezclar hasta que los granos estén recubiertos de manera uniforme antes de saltar a la sartén con aceite. ¡El arroz frito quedará bonito y delicioso!

7. ¿Cómo evitar que el pescado se pegue a la olla al freír?

Aplique un poco de aceite antes de freír el pescado. La carne del pescado es rica en nutrientes, pero si se pega a la olla al freír, afectará su presentación y sabor. Debido a la ternura del pescado y a que la estructura de sus fibras no es compacta, la piel del pescado se adhiere fácilmente. La solución es aplicar una pequeña cantidad de aceite en el pescado y luego reducir el fuego después de colocar el pescado en la olla caliente. El pescado frito mantendrá su forma y no se pegará.

El principio es aislar la piel del pescado de la olla caliente. También se puede aplicar una capa delgada de harina o pasta de huevo en el pescado. Además, antes de freír, marine el pescado con sal y vino para hacer que la piel se adhiera más al cuerpo del pescado y evitar que se pegue.

8. ¿Por qué algunos platos se oscurecen al cocinar?

Al usar una olla de hierro para cocinar platos como bardanas o raíces de loto fritas, el color será más oscuro que el de las ollas de aluminio. Esto se debe a que los alimentos alcalinos, como la bardana, la raíz de loto, la angélica o la berenjena, absorben mucho hierro. Pero no se preocupe, esto no afecta el sabor y es completamente

回答: ご飯を炒める際に焦げが発生するのは、ほとんどがご飯が柔らかすぎることに関係しています。ご飯を炒める前に、ご飯を乾燥させる、あるいは電子レンジでご飯を温めてください。または、ご飯をふわふわにし、卵液を入れて均一に混ぜてから、早く炒めます。この方法で作った炒飯は美しくおいしいです。

7. 質問: 魚を油で焼く際に焦げが発生しやすい?

回答: 魚を油で焼く前に、魚の身に油を塗るほうが良いです。魚は栄養豊富ですが、焦げが発生すれば、外見も味も悪くなるでしょう。魚の焦げは、魚肉が柔らかく、繊維が引き締まらないため、油で焼くと魚の皮が焦げやすいからです。解決案として、魚の身に少量の食用油を塗り、熱した本製品入れてから弱火で焼くと、魚は碎けることがなく、焦げも発生しません。

原理は、熱した本製品から魚の皮を隔離することです。食用油のほかにも、パウダーまたは卵液を魚の身に薄く塗っても良いです。また、焼く前に、塩と料理酒で魚を漬けると、魚の皮と身が引き締まり、皮の焦げも発生しにくくなります。

8. 質問: 一部の料理の色が黒ずんでいるのはなぜか?

回答: 鉄製調理器具でゴボウやレンコンなどを調理すると、アルミで調理した場合よりも色が濃くなります。なぜなら、ゴボウ、レンコン、トウキ、ナスなどのアルカリ性食材は大量の鉄分を吸収します。味に影響せず体に害もないので心配いりません。ただし、中に長時間放置しておくと、料理は多すぎる鉄分を吸収することで少し鉄っぽい味がすることがあります。調理完了後、熱いうちに料理をお皿に盛り付けてください。

9. 質問: 鉄製調理器具のメンテナンス

回答: 長時間煮たら、表面の一部の油膜はお湯で分解します。そのため、ご使用後、その内側に食用油を薄く塗るのをおすすめします。

焦げ付きが発生したら、ぬるま湯を入れ、一定時間煮るかしばらく浸すことで、焦げ汚れは柔らかくなり、落ちやすくなります。そして、キッチンブラシまたはキッチンスポンジで焦げ汚れを落とします。

四 お問い合わせ

何か不具合などございましたら、当社のサイトを通して、あるいはamytan@chinasanho.comまで我々のカスタマーサービスチームにご連絡ください。
 浙江三禾廚具有限会社
 住所：浙江省寧波市慈溪市龍山鎮農墾場龍鎮大道 238 号
 ウェブサイト：www.chinasanho.com

3.¿Cuál es la razón del color desigual del cuerpo de la olla?

La olla de hierro necesita ser "curada" según las instrucciones antes de su uso. Debido a que la fuerza de absorción del hierro es desigual, puede que haya un fenómeno de "manchas". Puede repetir los pasos de curado varias veces, o mantener la olla caliente al cocinar. Este fenómeno es normal. Después de usarla un tiempo, el cuerpo de la olla absorberá el aceite de manera uniforme y el color de la olla se oscurecerá gradualmente. Este fenómeno disminuirá con el tiempo.

4.¿Cómo lidiar con los alimentos que se pegan a la olla?

Llene la olla con agua caliente o vierta agua fría y caliéntela, déjela en remojo por un tiempo, luego raspe suavemente con una espátula o un cepillo para ollas, o limpie con una esponja, y séquela después del proceso.

5.¿Cómo lidiar con las papas, raíces de loto, etc., que se pegan a la olla?

Los alimentos como las papas y las rodajas de raíz de loto tienden a pegarse a la olla debido a su alto contenido de almidón. Para evitar que los ingredientes almidonados se peguen, lo mejor es remojarlos en agua limpia antes de cocinarlos para eliminar el almidón superficial, escurrir y luego freír. Además, agregar más aceite al cocinar y saltar rápidamente en una olla caliente también puede reducir las posibilidades de que se peguen.

16. Este producto no se puede usar en un horno.

17. No cocine una olla vacía a fuego alto durante mucho tiempo para evitar la decoloración o daños en el cuerpo de la olla y reducir su vida útil.

18. Los utensilios de cocina no deben usarse como contenedores de almacenamiento de alimentos para evitar manchas en la superficie.

III. Respuestas al uso diario

1. ¿Se puede utilizar una espátula de metal?

Este producto es una olla de hierro sin recubrimiento, y se puede utilizar una espátula de metal redondeada.

2. ¿Hay manchas en la superficie de la olla?

- I. Si recibe una olla nueva, las manchas pueden ser el resultado del tratamiento de revestimiento metálico en la superficie, lo que podría causar una ligera distribución desigual del material, pero no afecta el uso normal.
- II. Si encuentra manchas o irregularidades después de usarla un tiempo, nuestra superficie tiene una estructura de absorción de aceite micro-nano. Después de su uso, la velocidad de absorción de aceite no es uniforme, lo que resulta en ciertas áreas más oscuras. Con el tiempo, se volverá uniforme.

I. 제품 특징

1. 플라즈마 질소 산화 기술을 활용하여 미세-나노 기공 구조를 형성 및 이를 통해 점착이 없는 방청 특성을 제공합니다.
2. 99.6% 고순도 철 기본 소재로 제작되어 코팅 없이도 건강과 안전을 보장합니다.
3. 내부에는 강철을, 외부에는 알루미늄 소재를 사용한 복합형 포트 본체 구조를 채택하여 열은 고르게 분산시키고 기름 연기 생성은 억제합니다.
4. 영양분을 가두고 쉽게 세척이 가능하도록 경량 알루미늄 뚜껑을 장착하였습니다.
5. Sapele 나무 손잡이, 편안한 그립 및 좋은 단열.
6. 모든 취사기구 적용: 전자로, 가스레인지, 전기 도자기 스토브 등 취사도구에 적용되어 다양한 사용 요구를 만족시킬 수 있습니다.

II. 사용 방법

1. 제품을 사용하기 전에 모든 포장을 제거하고 따뜻한 비눗물로 세척한 후 깨끗이 닦아 건조시킵니다.
2. 효과적인 열 전달과 균일한 열 분포 특성을 가진 제품이므로, 저온에서 중간 온도로 조리하는 것이 좋습니다. 이렇게 하면 음식이 타지 않는데다 에너지를 절약할 수 있습니다.
3. 달궈진 포트에 차가운 기름을 뿌리면 물질 점착성이 더 감소합니다.
4. 표준 시즈닝(표면의 보호 코팅력을 향상시키기 위해 표면을 처리하는 작업)을 실시하기 전에 물을 담아 끓이면 낮은 물질 점착성을 유지하는 데 도움이 됩니다.

5. 튀김 조리 시, 재료를 넣을 때 기름이 넘치지 않도록 포트 용량의 1/3 이하로 기름을 채웁니다.

6. 조리 후에는 포트를 실온까지 식힌 다음 따뜻한 물로 세척합니다.

7. 어두운 색의 음식을 조리할 경우, 제품에 변색이 발생할 수는 있으나, 성능에는 영향이 없으므로 안심하십시오.

8. 이 제품은 첨단 복합 소재 기술을 사용하여 최고의 사용성을 보장합니다. 식품과 접촉하는 몸체는 99.6% 고품질 순철로 제작되어 회백색을 띕니다. 제품의 성능을 유지하기 위해 순철 표면은 천연 식물성 기름으로 처리되었으며, 따라서 검은색을 띠지만 이는 인체에 무해합니다.

9. 산성이나 알칼리성 음식을 조리하거나, 철 주걱을 사용하거나, 철수세미로 문지를 경우, 표면의 보호 기름막이 손상될 수 있습니다. 기름막 손상 시, 철 분자가 음식에 용해되며 99.6% 고품질 순철의 회백색 표면이 드러날 수 있습니다. 그러나 이는 정상이며, 제품의 사용성에 영향이 없고 인체에도 무해합니다.

10. 시간이 지나면서 반복적인 조리로 인해 기름이 철에 스며들게 되며, 이에 따라 점차 검은 유막 층이 형성되면 다시 회백색을 띠게 됩니다.

11. 제품의 실리콘, 유리, 목재 및 기타 비금속 부위는 불꽃과 직접 접촉하지 않도록 하십시오.

12. 일부 제품에는 목재 부품이 포함되어 있습니다. 목재 부품은 양호한 성능을 유지할 수 있도록 가능한 한 건조한 상태로 유지하고 물에 담그지 않도록 합니다.

13. 열 효율에 영향을 줄 수 있는 잔류물이 축적되지 않도록 제품의 외부 표면은 정기적으로 청소합니다.

9.Si cocina algunos alimentos con alta acidez o alcalinidad, la capa protectora de película oleosa se destruirá si la espátula de hierro colisiona o se frota con lana de acero, y las moléculas de hierro de la superficie se disolverán en los alimentos, resultando en exposición blanca (exponiendo la superficie gris claro del hierro puro de alta calidad al 99,6 %). Este fenómeno es normal, no afecta el uso y es inofensivo para la salud.

10.Después de cocinar y usarlo durante un tiempo, la grasa seguirá penetrando en el hierro, formando lentamente una capa de película oleosa negra, y el color grisáceo se irá recuperando gradualmente.

11.Evite el contacto con llamas en las partes no metálicas, como silicona, vidrio y madera de la olla.

12.Algunos productos tienen accesorios de madera. Debido a las características de los materiales de madera, la parte de madera debe mantenerse seca. No sumerja la parte de madera en agua para evitar afectar su rendimiento.

13.Preste atención a limpiar regularmente la superficie exterior de la olla para evitar la acumulación de cal que afecte la eficiencia del calentamiento.

14.No almacene alimentos o agua en la olla por mucho tiempo para evitar daños en la superficie del producto. Cuando no se utilice durante un largo periodo, el cuerpo de la olla debe limpiarse y secarse, y luego aplicarse una fina capa de aceite de cocina antes de guardarla para prevenir la oxidación y extender la vida útil.

15.Este producto no se puede usar en el lavavajillas.

2. Este producto tiene un buen efecto de transferencia de calor y conducción uniforme. Se recomienda cocinar a fuego medio y bajo, lo que no solo evita que los alimentos se quemen y conserva su sabor original, sino que también logra un ahorro de energía.

3. Usar una sartén caliente con aceite frío puede proporcionar una mejor experiencia antiadherente.

4. Hervir agua regularmente y luego hervir la olla ayuda a mantener la experiencia antiadherente.

5. Al freír alimentos, asegúrese de que el aceite en la olla no supere un tercio de su capacidad para prevenir que el aceite hirviendo se desborde al agregar los alimentos.

6. Después de cocinar, deje que la olla se enfríe naturalmente a temperatura ambiente y luego lávela con agua tibia.

7. Cocinar alimentos oscuros puede causar manchas, pero esto no afecta el rendimiento de la olla.

8. Este producto utiliza tecnología avanzada de materiales compuestos para garantizar el mejor efecto de uso. La parte que entra en contacto con los alimentos es de hierro puro de alta calidad al 99,6 %, que es de color grisáceo. Para un mantenimiento efectivo, la superficie del hierro puro se trata con tecnología de aceite vegetal natural, lo que oscurece su color y forma una capa protectora de película oleosa en la superficie, que es inofensiva para el cuerpo humano.

14. 표면 손상이 발생할 수 있으므로 포트에 음식이나 물을 장시간 담아 두지 마십시오. 오랫동안 사용하지 않을 때에는, 녹을 방지하고 수명을 유지할 수 있도록 제품 표면을 깨끗이 닦고 건조시킨 다음 얇게 식용유를 도포하여 보관하십시오.

15. 이 제품은 식기세척기에 사용할 수 없습니다.

16. 이 제품은 오븐에 사용할 수 없습니다.

17. 변색이나 손상 또는 수명 단축의 우려가 있으므로 내용물을 넣지 않은 상태로 포트를 오랫동안 고온으로 가열하지 마십시오.

18. 표면 오염이 발생할 수 있으므로 제품을 식품 보관하는 데 사용하지 마십시오.

III. 사용 방법 관련 FAQ

1. 금속 주걱을 사용해도 되나요?

제품은 코팅이 없는 철제 냄비로, 둥근 모서리의 금속 주걱 등을 사용할 수 있습니다.

2. 포트 표면에 유색 반점이 있어요.

포트 제작 시 표면 금속 침투 처리 가공을 실시하며 이에 따라 소재 분포가 고르지 않을 수 있습니다. 그러나 제품 사용에는 아무런 지장이 없습니다.

3. 포트에 얼룩덜룩한 착색이 일어나고 꽃무늬가 생겼어요.

포트 표면에 기름이 고르게 흡수되지 않을 경우에는 사용 전에 시즈닝을 수행해야 하며, 이 경우 일시적으로 얼룩덜룩하게 착색되고 꽃무늬가 나타날 수 있습니다. 시즈닝을 반복 실시하거나 조리 시 정기적으로 시즈닝을 수행하면 이러한 현상을 완화할 수 있습니다. 시간이 지나면서 제품 사용과 기름 흡수가 반복되면 제품 표면 색상이 고르게 어두운 색으로 변하게 되며, 이러한 초기 변색 부위가 점차 흐려지게 됩니다.

4. 포트 표면이 타거나 늘어붙은 경우 어떻게 해야 하나요?

포트 표면에 음식이 타서 늘어붙었다면 뜨거운 물을 붓거나 찬 물을 부어 끓인 다음 점착물에 흡수될 때까지 방치합니다. 그런 다음 주걱, 냄비용 브러시 또는 수세미로 부드럽게 점착물을 문질러 없앤 후 건조시킵니다.

5. 감자나 연근처럼 찰기가 있는 재료는 어떻게 조리해야 하나요?

감자나 연근 같은 전분이 많은 재료는 냄비에 쉽게 달라붙는 경향이 있습니다. 이를 방지하기 위해, 이러한 재료는 물에 담가 전분을 제거한 후 물기를 잘 빼고 조리하는 것이 좋습니다.

또한, 기름을 더 많이 넣어 뜨겁게 달군 상태에서 빠르게 튀기면 재료 점착을 줄일 수 있습니다.

6. 볶음밥을 늘어붙지 않게 조리하려면 어떻게 해야 하나요?

볶음밥이 늘어붙은 이유는 밥이 너무 부드럽기 때문입니다. 밥을 볶기 전에 건조시키거나 전자레인지에 넣어 잠시 가열하세요. 밥알을 분리하고 낱알이 달걀에 코팅되도록 섞은 후, 뜨거운 기름에 빠르게 볶으면 밥알 하나 하나가 살아있어 더 맛있는 볶음밥을 완성할 수 있습니다.

7. 생선을 조리 시 늘어붙지 않게 하려면 어떻게 하나요?

I. Características del producto

1. Se utiliza tecnología de precipitación de óxido de nitrógeno por plasma para formar una estructura de micro-nano poros, que ofrece funciones antiadherentes y antioxidantes.

2. Sustrato de hierro de alta pureza al 99,6 %, saludable y seguro, sin recubrimientos.

3. Cuerpo de la olla compuesto por hierro en el interior y aluminio en el exterior, garantiza una conducción uniforme del calor y produce menos humo.

4. Tapa de aluminio tipo G, ligera y sellada para conservar nutrientes, fácil de limpiar.

5. Mango de madera de sapeli, que proporciona un agarre cómodo y un buen aislamiento térmico.

6. Aplicable a todo tipo de estufas: adecuada para cocinas de inducción, fogones de gas, estufas eléctricas de cerámica y otros tipos de estufas, satisfaciendo diversas necesidades de uso.

II. Uso diario

1. Antes del primer uso, retire todo el embalaje, lave con agua tibia mezclada con jabón, limpie y seque.

9.Underhåll av järnpannor

Efter långkokning kommer en del av oljefilmen i pannan att gradvis sönderdelas av hett vatten, så det rekommenderas att belägga pannan med ett tunt lager olja efter användning.

När rätten är bränd kan varmt vatten hållas i pannan och kokas en stund eller så kan rätten blötläggas en stund, så blir den brända delen mjuk och faller lätt av. Därefter kan den brända delen borstas av med pannborste eller skursvamp osv.

IV. Hjälp och support

Om din kokkärl är ur funktion, kontakta vår kundtjänst via vår hemsida eller e-post
amytan@chinasanho.com

Zhejiang Sanhe Kitchenware Co., Ltd.

Adress: 238 Longzhen Avenue, Nongken Farm, Longshan Town, Cixi, Ningbo, Zhejiang Province, China

Webbplats: www.chinasanho.com

생선을 튀기기 전에 표면에 얇게 기름을 발라주세요. 생선은 영양가가 높지만 살이 연하고 섬유질 구조가 느슨해 팬에 쉽게 달라붙어 모양과 맛이 쉽게 손상될 수 있습니다. 이를 방지하려면 생선에 소량의 기름을 바른 후 뜨거운 기름 팬에 넣고, 그 다음 불을 줄여 조리해야 합니다. 이 방법은 생선을 늘어붙지 않고 형태를 유지하여 조리하는 데 도움이 됩니다.

생선 껍질과 가열된 팬 표면 사이에 유막을 형성시키는 원리입니다. 밀가루나 달걀물을 생선에 얇게 펴 바를 경우에도 이와 유사한 효과가 있습니다.

또한, 생선을 미리 소금과 맛술에 재운 다음에 조리하면 생선 껍질과 육질 간의 결합이 증가하여 조리 시 덜 늘어붙게 됩니다.

8. 조리 중에 음식이 검게 변해요.

우영이나 연근 등 특정 재료를 조리할 경우, 알루미늄 조리기구를 사용할 경우에 비해 음식의 색감이 어두워질 수 있습니다. 이러한 변색은 우영, 연근, 당귀, 가지와 같은 알칼리성 식품이 포트의 철을 흡수하여 발생합니다. 그러나 이는 맛에 영향을 미치지 않으며 인체에도 전혀 해롭지 않습니다. 그러나 음식을 포트에 너무 오래 넣어 두면 철을 과도하게 흡수하여 음식에서 약간의 금속 맛이 날 수 있습니다. 조리된 음식은 뜨거운 때 서빙 접시에 바로 옮겨 담는 것이 좋습니다.

9. 강철 포트는 어떻게 관리해야 하나요?

오래 사용할 경우, 뜨거운 물과의 반복된 접촉으로 인해 냄비 내부의 기름 층이 분해될 수 있습니다. 따라서 사용 후에는 냄비에 얇은 기름 층을 코팅해 두는 것이 좋습니다.

냄비 표면에 음식이 타서 늘어붙었다면, 뜨거운 물을 채워 잠시 두거나 물을 채워 끓여 늘어붙은 음식에 물이 흡수되도록 합니다. 그런 다음 냄비용 브러시나 수세미를 사용하여 문질러 점착물을 제거할 수 있습니다.

IV. 지원

제품 사용 중 문제 발생 시, 당사 웹사이트 또는 이메일 (amytan@chinasanho.com)을 통해 고객 서비스 팀에 문의하시기 바랍니다.

Zhejiang Sanhe Kitchenware Co., Ltd.

주소: No. 238, Longzhen Avenue, Nongken Farm, Longshan Town, Cixi City, Ningbo, Zhejiang Province, China

웹사이트: www.chinasanho.com

7. Hur ska man hantera när fisk har lätt för att fastna i panna under stekningen?

Lite olja kan smörjas på fisken före stekning. Fisk är rik på näring, men om fisken fastnar i panna vid stekning påverkas dess utseende och läckerhet. Eftersom fiskkött -tet är ömtåligt och dess fibrösa vävnad inte är tät, har fiskskinnet lätt för att fastna i panna under stekning. Lösningen är att smeta en liten mängd olja på fiskkropp -pen, ändra värmen till låg värme efter att ha värmt upp oljepanna, då blir den stekta fisken komplett och non-stick till panna.

Principen är att isolera fiskskinnet från den varma panna. En liknande metod är att belägga fisken med ett tunt lager mjöl eller äggsmet. Dessutom, före stekning, bör fisken saltas med salt och matlagningsvin, så att fiskens hud och kropp blir mer stram, och fiskskinnet kan också vara icke-klibbigt.

8. Varför blir vissa rätter svarta?

När man lagar kardborre/stekt lotusrot och andra rätter i en järnpanna är färgen på rätter mörkare än de som görs i en aluminiumpanna. Detta beror på att alkaliska livsmed -el som kardborre/lotusrot/ängel/aubergine kommer att absorbera mycket järn. Men du behöver inte oroa dig, det påverkar inte smaken och är helt ofarligt för kroppen. Men när den ligger i panna för länge kommer maten att få en lätt järnlukt på grund av att för mycket järn absorberas. Efter tillagning, försök att lägga upp maten på tallriken medan den är varm.

4. Hur ska man hantera pannan när den är degig och kladdig?

Varmt vatten kan hållas i den eller kallt vatten kan hållas i den för uppvärmning och blötläggning en stund. En spatel eller en kastrullborste kan användas för att repa den lätt, eller en skurtrasa kan användas för rengöring innan torkning.

5. Hur hanterar man den när potatis och lotusrötter är klubbiga i pannan?

Mat som potatis och lotusrotskivor har lätt för att fastna i pannan när de läggs i pannan eftersom de innehåller mycket stärkelse. Därför, om stärkelsehaltiga ingredienser inte är önskvärda, är det bäst att blötlägga dem i klart vatten före tillagning för att ta bort stärkelsen på ytan. Sedan kan de tas upp ur vattnet och rinna av innan stekning. Dessutom bör mer olja läggas i vid matlagning, och snabbstekning i het panna kan också minska risken att fastna i pannan.

6. Hur man handskas vid tidpunkten för stekning av ris i pannan?

Om ris fastnar i pannan när det steks beror det mest på risets mjuka natur. Före stekning kan riset vädras, eller så kan det ställas i mikrovågsugn för att värmas nå -got. Riset kan dunkas löst, sedan kan äggvätskan hållas i det för omrörning tills riskornen är jämnt belagda med äggvätskan, och riset kan läggas i oljepannan och stekas snabbt, vilket kommer att få det stekta riset att se gott och läckert ut!

I. Caractéristiques du produit

1. Utilisation de la technologie de précipitation plasma azote-oxygène pour former une structure à micro-nan-opores, avec une fonction anti-adhérente et antirouille.
2. 99,6% de substrat de fer de haute pureté, santé et sécurité sans revêtement.
3. Corps intérieur en fer et extérieur en aluminium composite, conduction uniforme de la chaleur, moins de fumées.
4. Capuchon en aluminium de type G, léger et étanche aux nutriments, facile à nettoyer.
5. Poignée en sapelli, prise en main confortable et bonne isolation thermique.
6. Compatibilité avec tous les types de feux : Convient aux plaques à induction, aux cuisinières à gaz, aux plaques électriques en céramique, répondant ainsi à divers besoins de cuisson.

II. Utilisation quotidienne

1. Avant la première utilisation, retirer tous les emballages, rincer à l'eau chaude après avoir mélangé le savon, essuyer et sécher.
2. Ce produit a un bon effet de transfert de chaleur, une conduction uniforme de la chaleur, il est recommandé d'utiliser une chaleur moyenne à basse, afin d'éviter que les aliments ne soient brûlés, de conserver la saveur originale des aliments, mais aussi de réaliser des économies d'énergie.

3. Une poêle chaude avec de l'huile froide offre une meilleure expérience antiadhésive.
4. L'expérience antiadhésive peut être mieux maintenue en faisant périodiquement bouillir l'eau et en ouvrant ensuite la poêle de manière standard.
5. Lorsque vous faites frire des aliments, veillez à ce que l'huile de cuisson contenue dans la poêle ne dépasse pas un tiers de la capacité de la poêle, afin que l'huile bouillante ne déborde pas lorsque des aliments sont ajoutés.
6. Après la cuisson, lavez la poêle à l'eau tiède une fois qu'elle a refroidi naturellement à la température ambiante.
7. La cuisson d'aliments de couleur foncée peut provoquer des taches, mais cela n'affecte pas les performances de l'ustensile de cuisine.
8. Ce produit utilise un processus avancé de matériaux composites pour garantir une utilisation optimale. La partie en contact avec les ingrédients est constituée à 99,6 % de fer pur de haute qualité, d'un blanc grisâtre. Pour un entretien efficace, la surface du fer pur est traitée avec de l'huile végétale naturelle, qui assombrit la couleur et forme une couche protectrice de film d'huile, inoffensive pour le corps humain.
9. Si vous cuisinez des aliments acides et alcalins, la collision de la spatule ou le frottement avec une bille en acier endommagera la surface de la couche protectrice du film d'huile, la surface des molécules de fer se dissoudra dans les aliments, le phénomène de blancher (révélant la surface gris-blanc du fer pur de haute qualité à 99,6 %), ce phénomène est normal, n'affecte pas l'utilisation et est inoffensif pour l'organisme.

III. Svar för dagligt bruk

1. Kan den användas med en metall spatel?

Denna produkt är en obelagd järnpanna och kan användas med en filémetallspatel.

2.Varför finns det fläckar på pannytan?

I.Om du får den nya pannan orsakas fläckar av ytbehandling av metallbeklädnad, och den något ojämna materialfördelningen kan pannan användas normalt.

II.Om pannan används under en tid visar den sig vara fläckig eller ojämn. Pannan är designad med en mikronano oljeabsorberande struktur på ytan. Efter användning visar vissa delar av pannan mörka färger på grund av inkonsekvent oljeabsorberande hastighet och färgen kommer att bli enhetlig efter att pannan har använts under en viss tid.

3.Varför är pannkroppen inte enhetlig i färgen och har fläckar?

Järnpannan måste kryddas enligt instruktionerna före användning. Eftersom oljeabsorptions hastigheten för järnplattan är ojämn kan det finnas fläckar i det tidiga skedet och stegen för kryddning kan upprepas flera gånger, eller pannan kan underhållas under tillagningen vid vanliga tider. Det är normalt. Efter att pannan har använts under en tid kommer oljan jämnt att tränga in i pannkroppen, och pannan kommer gradvis att visa en mer mörk och svart färg som helhet. Detta fenomen kommer gradvis att lindras tills det försvinner.

12. Vissa produkter är trätillbehör. På grund av egenskaper hos trämaterial måste trädelen hållas torr och för att inte påverka dess prestanda är det inte tillåtet att blötläggga trädelen i vatten.

13. Var uppmärksam på att rengöra pannans yttre yta regelbundet för att undvika ansamlingar som påverkar uppvärmningseffektiviteten.

14. Förvara inte mat och vatten i pannan under en längre tid för att undvika skador på dess yta. När den inte används under en längre tid behöver pannkroppen rengöras och torkas, och sedan bör ett tunt lager matolja beläggas på pannkroppen före förvaring för att förhindra rost till en viss grad och förlänga livslängden.

15. Denna produkt är inte avsedd för diskmaskin.

16. Denna produkt är inte avsedd för ugn.

17. Bränn inte den tomma pannan utan vatten under lång tid, för att inte ändra färg eller skada pannan och förkorta livslängden.

18. Pannan bör inte användas som matförvaringsbehållare för att undvika fläckar på ytan.

10. Lorsque vous le réutiliserez après une période de cuisson, la graisse continuera à pénétrer dans le fer, formant lentement une pellicule de graisse noire, et la couleur blanc grisâtre se rétablira progressivement.

11. Veillez à éviter le contact des flammes avec les parties non métalliques des poêles, telles que le silicone, le verre et le bois.

12. Certains produits sont des accessoires en bois. En raison des caractéristiques des matériaux en bois, les parties en bois doivent être conservées au sec.

13. Veillez à nettoyer régulièrement la surface extérieure de la poêle afin d'éviter l'accumulation de calcaire qui pourrait nuire à l'efficacité du chauffage.

14. Ne conservez pas d'aliments ou d'eau stagnante dans la poêle pendant une longue période afin d'éviter d'endommager la surface du produit. Lorsque vous n'utilisez pas la poêle pendant une longue période, vous devez le nettoyer et le sécher, puis appliquer une fine couche d'huile alimentaire sur le corps, avant de le ranger. Il peut jouer un certain rôle dans la prévention de la rouille et la prolongation de la durée de vie.

15. Ce produit ne passe pas au lave-vaisselle.

16. Ce produit ne va pas au four.

17. Veuillez ne pas brûler la poêle à sec pendant une longue période avec une poêle vide, afin d'éviter la décoloration.

-tion ou l'endommagement de la poêle, ce qui réduirait sa durée de vie.

18. Les ustensiles de cuisine ne doivent pas être utilisés comme récipients de stockage des aliments, car ils risquent de tacher la surface.

III. Réponses à l'usage quotidien

1. Puis-je utiliser une spatule en métal ?

Ce produit est une poêle en fer non revêtue qui permet d'utiliser des spatules métalliques arrondies et autres.

2. Des taches brunes de la surface de la poêle ?

I. Si une nouvelle poêle est reçue, cela est dû au traitement de fusion du métal de surface, il peut y avoir une distribution légèrement inégale du matériau causée par, n'affecte pas l'utilisation normale.

II. Si vous utilisez le produit pendant un certain temps, vous constaterez qu'il y a des taches de couleur ou des irrégularités. Notre surface est une structure d'absorption d'huile micro-nano, la vitesse d'absorption de l'huile n'est pas constante, ce qui entraîne des zones sombres.

3. Quelle est la raison de la couleur inégale du corps et de la poêle fleurie ?

Avant d'utiliser une poêle en fer, il faut suivre les instructions d'ouverture de la poêle, car l'absorption de l'huile par la plaque de fer n'est pas uniforme, de sorte qu'il peut

5. När du steker mat, se till att matoljan i pannan inte överstiger en tredjedel av pannans kapacitet för att säkerställa att den kokande oljan inte kommer att spillas över efter att du har lagt till mat.

6. Efter tillagning, kyl pannan naturligt till rumstemperatur och tvätta den med varmt vatten.

7. Tillagning av mörk mat kan orsaka fläckar, men detta påverkar inte pannans prestanda.

8. Denna produkt är gjord med avancerad kompositmateriateknologi för att säkerställa dess optimala användningseffekt. Den del som är i kontakt med ingredienserna är till 99,6 % högkvalitativt rent järn och visas benvitt. För effektivt underhåll behandlas ytan av rent järn med naturlig vegetabilisk oljeteknologi, vilket gör dess färg svart och bildar ett skyddsskikt oljefilm på ytan, vilket inte orsakar skada på människokroppen.

9. Om du lagar mycket sur och alkalisk mat och pannan är i kontakt med en stekspade eller skrubbas med en ståltråddskula, kommer skyddsskiktet av oljefilm på ytan att förstöras och järnmolekylerna på ytan löses upp i maten, vilket resulterar i exponering för vithet (exponerar den benvita ytan på 99,6 % av högkvalitativt rent järn). Detta fenomen är normalt, påverkar inte användningen av pannan och är ofarligt för kroppen.

10. När du använder den för matlagning under en period kommer oljan att fortsätta tränga in i järnet och långsamt bilda ett svart oljefilmskikt, och den benvita färgen försvinner gradvis.

11. Undvik att låga kommer i kontakt med icke-metalliska delar som silikon, glas och trä på pannan.

I. Produktegenskaper

1. Teknik för utfällning av plasmakväve och syrgas används för att bilda en mikronano-porstruktur, som har funktioner -na non-stick och bra rostskydd.
2. Den är gjord av 99,6 % högrent järnbaserat substrat och är hälsosam och säker utan beläggning.
3. Det är en komposittrådkropp med inre järn och yttre aluminium och kännetecknas av jämn värmeledning och mindre oljerök.
4. G-formad aluminiumkåpa ger lätt tätning, kan bibehålla näring och är lätt att rengöra.
5. Sapelli handtag, bekvämt grepp och bra värmeisolering.

II. Daglig användning

1. Före första användningen, ta bort alla förpackningar, tvättaden med varmt vatten blandat med tvål, torka av och torka.
2. Denna produkt har en bra värmeöverföringseffekt och jämn värmeledning. Det rekommenderas att laga mat med medelhög och låg värme för att undvika bränd mat, behålla matens ursprungliga smak och spara energi.
3. Varm panna och kall olja kan göra maten mindre klibbig.
4. Regelbunden vattenkokning och standardkrydda kan bättre göra den icke-klibbig.

y avoir un phénomène initial de poêle fleurie, vous pouvez répéter l'étape d'ouverture de la poêle plusieurs fois, ou habituellement faire frire des légumes pour soulever la poêle peut également être. Ce phénomène est normal, il faut l'utiliser pendant un certain temps pour que le corps de la poêle absorbe l'huile de manière uniforme, la couleur du corps de la poêle va lentement s'assombrir, ce phénomène va progressivement s'atténuer jusqu'à disparaître.

4. Que puis-je faire pour les poêles cabossées et collantes ?

Remplir la poêle d'eau chaude ou verser de l'eau froide pour la faire bouillir, laisser tremper pendant un certain temps, gratter légèrement avec une spatule ou une brosse à poêles, ou nettoyer avec un chiffon propre et essuyer après le traitement.

5. Que faire pour que les pommes de terre, les racines, etc. collent à la poêle ?

Les pommes de terre, les tranches de racine de lotus et d'autres aliments collent facilement à la poêle lorsqu'ils y sont ajoutés, car ils contiennent beaucoup d'amidon. Par conséquent, si vous souhaitez que les ingrédients riches en amidon ne collent pas, il est préférable de les faire tremper dans de l'eau avant la cuisson afin d'éliminer l'amidon à la surface des ingrédients, puis de les égoutter avant de les faire frire. En outre, en cuisinant plus d'huile, la friture rapide dans une poêle chaude peut également réduire le risque de coller à la poêle.

6. Que faire du riz frit qui colle facilement à la poêle ?

Le riz frit collant est principalement lié au fait que le riz est trop mou. Vous pouvez sécher le riz avant de le faire sauter, ou le mettre au four à micro-ondes et le réchauffer un peu. Vous pouvez également piler le riz, verser le mélange d'œufs et remuer jusqu'à ce que les grains de riz soient uniformément enrobés du mélange d'œufs, puis le faire frire dans la poêle à frire et le faire sauter rapidement, afin que le riz frit soit beau et qu'il ait bon goût !

7. Que faire si le poisson a tendance à coller à la poêle ?

Le poisson est riche en nutriments, mais s'il colle à la poêle lors de la friture, l'apparence et la saveur en seront affectées. Étant donné que la chair du poisson est tendre et que le tissu fibreux n'est pas serré, la peau du poisson collera facilement à la poêle lors de la friture. La solution consiste à appliquer une petite quantité d'huile sur le corps du poisson, à le placer dans une poêle à frire chaude, puis à baisser le feu, afin que le poisson frit soit complet et ne colle pas à la poêle.

Le principe est d'isoler la peau du poisson de la poêle chaude. Une méthode similaire consiste à enrober le poisson d'une fine couche de farine ou de pâte à l'œuf. En outre, avant la friture, faites mariner le poisson dans du sel et du vin de cuisine afin de rapprocher la peau et le corps du poisson et d'empêcher la peau de coller à la poêle.

8. Pourquoi certains plats ressortent-ils noirs ?

Lorsque vous faites cuire de la bardane, des racines de lotus sautées et d'autres plats dans une poêle en fer, la couleur est plus foncée que lorsque vous les faites cuire

dans des ustensiles de cuisine en aluminium. Cela s'explique par le fait que les aliments contenant de l'alcali, tels que la bardane, la racine, l'angélique et l'aubergine, absorbent beaucoup de fer. Mais ne vous inquiétez pas, cela n'affecte pas le goût et est totalement inoffensif pour votre corps. Toutefois, si les aliments restent trop longtemps dans la poêle, ils peuvent avoir un goût légèrement ironique en raison de l'absorption d'une trop grande quantité de fer. Après la cuisson, essayez de mettre les aliments dans une assiette lorsqu'ils sont encore chauds.

9. Entretien des poêles en fer

Après une longue période de mijotage, une partie de la pellicule d'huile contenue dans la poêle sera progressivement décomposée par l'eau chaude ; il est donc recommandé de recouvrir la poêle d'une fine couche d'huile après l'utilisation.

Lorsque les légumes sont brûlés, faites-les bouillir dans de l'eau tiède pendant un certain temps ou faites-les tremper pendant un certain temps, et les parties brûlées deviendront molles et se détacheront facilement. Ensuite, brossez les parties brûlées à l'aide d'une brosse à légumes ou d'un torchon.

IV. Aide

Si votre cuisinière est défectueuse, veuillez contacter notre service clientèle via notre site web amytan@chinasanho.com ou par courrier électronique.

Zhejiang Sanhe Kitchenware Co.
Adresse : 238, avenue Longzhen, Ferme Nongken,
Longshan, Cixi, Ningbo, Province du Zhejiang, Chine
Site web : www.chinasanho.com