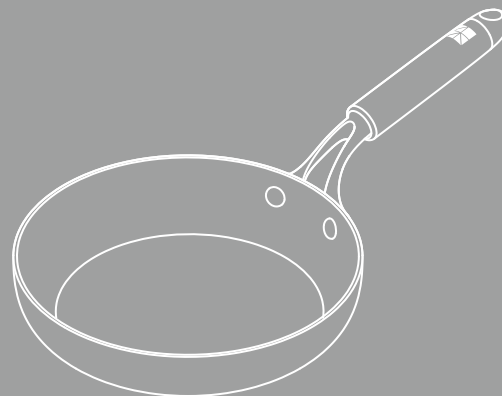




Crafted for Healthy Living



US Costco Cast Iron Skillet User Manual

JP コストコ 鋳鉄フライパン 取扱説明書

KR 코스트코 주철 프라이팬 사용 설명서

CN 炊具使用与保养说明

CN 鑄鐵平煎鍋使用說明書



Thank you for choosing Sanho. This manual is designed to help you use and care for the product safely and correctly, ensuring optimal performance and longevity. Please read carefully before use and keep it for future reference.

Product Overview

This cast iron skillet is crafted from high-quality cast iron, offering excellent heat retention and even heat distribution. The advanced nitro-carburizing process helps prevent rust, ensuring durability. It is compatible with gas stoves, induction cooktops, electric coil/radiant stoves, and hot plates. Proper use and seasoning will enhance its natural non-stick properties over time, making it a durable kitchen companion.

First Use (Seasoning)

- 1、**Wash:** Rinse the pan with warm water to remove surface dust or residue. Dry thoroughly.
- 2、**Heat:** Place the pan on a stove burner. Heat over low heat until the pan is completely dry.
- 3、**Season:** Add a small amount of cooking oil. Using a paper towel or soft cloth, spread the oil to coat the entire interior surface evenly. Continue heating on low for 2-3 minutes.
- 4、**Cool & Store:** Let the pan cool completely. Rinse with warm water, dry thoroughly, then apply another very thin layer of oil before storage.

Cooking Guide

- We recommend cooking over low to medium heat. Cast iron retains heat exceptionally well, so medium heat is often sufficient.
- Avoid heating the empty pan for extended periods ("dry-heating"), as this can damage the seasoned coating and affect its non-stick performance and longevity.
- For best results, allow the pan to preheat adequately before adding food.
- Maintain a sufficient amount of oil or fat in the pan during cooking to prevent food from sticking directly to the hot surface.

Cleaning & Maintenance

- **Daily Cleaning:** Clean while the pan is still warm (not hot) using warm water and a soft brush or sponge. Dishwasher use is not recommended, as it can strip the seasoned coating and promote rust.
- **Stubborn Stains:** Soak in a solution of warm water and baking soda for

- △ 避免長時間存放酸性食物（如番茄醬），酸性物質可能與鐵發生化學反應，影響鍋體壽命及食物風味。
- △ 烹飪時請注意避免兒童靠近。鍋具的手柄請勿朝外過度伸展，以免兒童或衣物碰觸導致意外。

感謝您選購三禾品牌產品。本說明書旨在幫助您安全、正確地使用與保養產品，以發揮其最佳效能並延長使用壽命。請在使用前仔細閱讀並妥善保管。

產品概述

本鑄鐵煎盤採用優質鑄鐵精製而成，具有極佳的保溫性和均勻導熱性，採用先進氮化處理技術，有效防止生鏽，使用更持久。相容於瓦斯爐、IH電磁爐、電陶爐（黑晶爐）、電熱爐等多種爐具。正確的使用與保養，會讓煎盤愈發不沾、耐用，成為您長期的廚房好夥伴。

首次使用（開鍋養鍋）

1. 清洗：用溫水沖洗鍋身，清除表面雜質和灰塵，擦乾水分。
2. 加熱：將鍋置於爐灶上，開小火加熱至鍋體完全乾燥。
3. 潤鍋（開鍋）：倒入少量食用油，用廚房紙巾或軟布均勻塗抹在鍋內表面，繼續小火加熱2-3分鐘。
4. 冷卻與存放：待鍋冷卻後，用清水沖洗乾淨，擦乾後再次塗抹一層薄油靜置。

烹飪指南

- 建議使用中小火烹飪，鑄鐵材質聚熱效果好，中小火即可達到理想溫度。
- 避免空鍋乾燒，空燒會損傷油膜，影響不沾效果和使用壽命。
- 烹飪前可先適當預熱，再加入食材，效果更佳。
- 使用時保持鍋面有充足油脂，避免食材直接接觸乾燥的熱鍋表面。

清潔與保養

- 日常清潔：烹飪後，趁鍋具溫熱時用溫水沖洗，配合軟刷或海綿清潔。不可用於洗碗機，以免損傷油膜和鍋體。
- 頑固污漬：可使用小蘇打溫水浸泡10-15分鐘，待溶液冷卻後倒掉，用軟布或海綿輕輕擦拭鍋體，再沖洗乾淨。
- 乾燥存放：清洗後請立即擦乾或開小火烘乾，置於通風乾燥處存放。
- 定期養鍋：長期不使用時，建議塗抹一層薄油進行保養。
- 污垢預防：烹飪後若發現鍋面有殘留，請及時浸泡清洗，避免形成頑固污漬。

安全注意事項

- △ 請勿使用酒精、稀釋劑、強酸強鹼等腐蝕性溶液清洗木製配件，以免造成掉色或損壞。
- △ 請勿將本鍋具放入微波爐內加熱。
- △ 由於電磁爐（IH爐）工作原理為局部高溫加熱，使用時可能出現鍋體受熱不均而變形之情況，此為鑄鐵產品之物理特性，非產品品質問題。為求最佳烹飪效果，推薦使用明火（瓦斯爐）烹飪。

10-15 minutes. After the solution cools, discard it and gently scrub the pan with a soft cloth or sponge. Rinse clean.

- **Drying & Storage:** After washing, dry the pan immediately and completely with a towel or by placing it on a stove over low heat for a few minutes. Store in a dry, ventilated place.
- **Seasoning Maintenance:** Apply a thin layer of oil to the entire pan surface before long-term storage.
- **Stain Prevention:** Soak and clean the pan promptly after cooking if food residue is present to prevent buildup.

Safety Instructions

- △ Do not clean any wooden parts (if applicable) with alcohol, paint thinner, strong acids, alkalis, or other corrosive liquids, as this may cause discoloration or damage.
- △ Do not use this cookware in a microwave oven.
- △ When used on induction cooktops, uneven heating may occur due to the localized heating principle of induction, which could lead to warping. This is a characteristic of induction cooking with cast iron, not a product defect. Cooking over an open flame (gas) is recommended for best results.
- △ Avoid storing acidic foods (e.g., tomato sauce) in the pan for prolonged periods. Acidic substances can react with the iron, damaging the seasoning and potentially affecting food taste.
- △ Keep children away from the cooking area. Do not let pan handles protrude over the edge of the stove where they could be grabbed by a child or caught on clothing.

Warranty Service

Thank you for choosing Sanho. Please read the instructions before use. If you find any product defects before initial use, and provided the product packaging is intact and the product is unused, we will replace the product. This does not cover damage caused by misuse, improper disassembly, intentional damage, or other human factors. This warranty does not cover damage resulting from accident, improper care, normal wear and tear, or consumption.

A valid proof of purchase is required for warranty service. Please contact your original point of purchase or the Sanho official customer service center.

三禾 (Sanho) 製品をお選びいただき、誠にありがとうございます。本書は、製品を安全に正しくご使用いただき、その性能を最大限に発揮させ、長くお使いいただくためのものです。ご使用前によくお読みいただき、大切に保管してください。

製品概要

本品は高品質な铸铁を使用したフライパンで、優れた保温性と均一な熱伝導性を備えています。先進的な窒化処理技術（シーズニング処理）を施しており、さびを効果的に防止し、長持ちします。ガスコンロ、IHクッキングヒーター、電気コンロ（ハロゲン・ラジエント）、ホットプレートなどに対応しています。正しい使い方とお手入れにより、焦げ付き防止性が次第に向上し、長くご愛用いただける台所の相棒となります。

初回ご使用前（油ならし）

1. **洗浄：** 本体を温水で洗い、表面の付着物やほこりを落とした後、水分を十分に拭き取ってください。
2. **加熱：** フライパンをコンロに置き、弱火で本体が完全に乾くまで温めます。
3. **油ならし：** 少量の食用油脂を入れ、キッチンペーパーや柔らかい布で内側全体に薄く延ばします。そのまま弱火で2～3分加熱を続けます。
4. **冷却・保管：** 本体が完全に冷めてから、再度温水で軽くすすぎ、よく乾かします。その後、ごく薄く油脂を塗布して保管してください。

調理のガイド

- 調理には中弱火をお勧めします。铸铁は熱を蓄えやすいため、中火程度で適温に達します。
- 空焚きは、油膜を傷め、焦げ付き防止性や製品寿命に影響するため、お控えください。
- 調理前に適度に予熱してから食材を入れると、より良い効果が得られます。
- 調理中は本体に十分な油脂を保ち、食材が乾いた高温の本体に直接触れないようにしてください。

お手入れと保管

- **日常のお手入れ：** 調理後、本体がまだ温かいうちに、温水と柔らかいブラシまたはスポンジで洗ってください。油膜と本体を傷める可能性があるため、食器洗浄機のご使用はお控えください。
- **頑固な汚れ：** 重曹を溶かした温水に10～15分浸け置きます。溶液が冷めた後、溶液を捨て、柔らかい布やスポンジで本体を軽くこすり洗いし、きれいにすすいでください。

現象、这属于铸铁锅的特性，并非产品质量问题。为获得更佳的烹饪效果，推荐使用明火。

- △请避免长时间在锅内存放酸性食物（如番茄、醋制品等）。酸性物质可能与铁发生反应，影响锅具使用寿命及食物风味。
- △烹饪时请注意看护，避免儿童靠近。锅具手柄请勿朝向灶台外伸出过多，以防被意外碰触或勾挂衣物导致危险。

售后服务与保修政策

感谢您选用三禾产品。请在首次使用前仔细阅读本说明书。

在您首次使用前，如发现产品存在制造缺陷，在保证产品包装完好且未经使用的情况下，我们将为您提供更换服务。此服务不包括因使用不当、自行拆卸、人为损坏等原因导致的产品问题。

本保修不涵盖因误用、意外、不当保养、正常磨损或消耗所造成的损坏。

办理保修服务需出示有效的购买凭证。请联系您的原购买商家或三禾官方客户服务中心。

感谢您选用三禾品牌产品。本说明书旨在帮助您安全、正确地使用与保养本产品，从而发挥其最佳性能并延长使用寿命。使用前请仔细阅读本说明并妥善保管。

产品概述

本铸铁煎盘采用优质铸铁精制而成，具备出色的保温性和均匀的导热性。应用先进氮化处理技术，能有效防锈，经久耐用。适用于燃气灶、电磁炉、电陶炉（适用于卤素管/红外线炉）、电热炉等多种灶具。正确的使用与保养，能使锅具越发不易粘锅、耐用，能成为您厨房中长期耐用的好帮手。

首次使用（开锅）

1. **清洗：**用温水冲洗锅身，清除表面可能附着的杂质，然后用软布擦干。
2. **加热：**将锅置于灶具上，用小火加热，直至锅体内外完全干燥。
3. **润锅：**倒入少量食用油，用厨房纸巾或软布在锅体内壁均匀擦拭。继续保持小火加热2-3分钟。
4. **冷却存放：**关闭火源，让锅体自然冷却。用清水冲洗干净并擦干后，再次在内壁涂抹一层薄薄的食用油，即可存放。

烹饪指南

- 建议使用中小火进行烹饪。铸铁材质蓄热性能好，中小火即可达到并维持理想的烹饪温度。
- 请避免空锅干烧。长时间空烧会损伤锅体表面形成的油膜，影响不粘效果和锅具寿命。
- 烹饪前可先进行适当预热，再加入食材，效果更佳。
- 烹饪时请确保锅内有足量的食用油，避免食材与干燥的锅面直接接触。

清洁与保养

- **日常清洁：**烹饪后，待锅体温度降至温热时，用温水和软刷或海绵进行清洗。请勿放入洗碗机清洗，以免破坏油膜和锅体。
- **顽固污渍：**可在锅内加入温水和少量小苏打，浸泡10-15分钟。待溶液冷却后倒掉，用软布或海绵轻轻擦拭污渍处，再用清水洗净即可。
- **干燥存放：**每次清洗后，请立即用干布擦干或置于小火上烘干，并存放在干燥通风处。
- **定期养护：**若需长期存放，建议在清洁干燥后，在锅体内壁均匀涂抹一层薄油。
- **防垢提示：**烹饪后如锅内有食物残渣，应及时加水浸泡并清洗，以免形成顽固污渍。

安全注意事项

- △请勿使用酒精、稀释剂、强酸、强碱等腐蚀性液体清洗木质配件，以免导致其褪色。
- △本锅具不可用于微波炉加热。
- △因电磁炉工作原理为局部高温加热，使用电磁炉时可能出现锅体受热不均而变形的

- **乾燥と保管：**洗浄後、直ちに布で水気をよく拭き取るか、弱火で短時間加熱して完全に乾燥させてください。風通しの良い乾燥した場所に保管してください。
- **定期なお手入れ（油管理）：**長期間ご使用にならない場合は、薄く油脂を塗布して保管することをお勧めします。
- **汚れの予防：**調理後に表面に食材が付着している場合は、そのままにせず、早めに浸け洗いし、頑固な汚れになるのを防いでください。

安全上のご注意

- △木製パーツ（付属品がある場合）は、アルコール、シンナー、強酸・強アルカリなどの腐食性溶液で洗わないでください。変色や損傷の原因となります。
- △本品を電子レンジで加熱しないでください。
- △IHクッキングヒーターでご使用の際、その局部加熱の特性上、本体の温度むらが生じ、変形する場合があります。これは铸铁製品の特性であり、製品不良ではありません。より良い調理効果のために、ガス火（直火）での使用を推奨します。
- △酸性の食品（トマトソースなど）を長時間入れっぱなしにしないでください。酸味物質は鉄と化学反応を起こし、本体を傷め、食品の味に影響を与える可能性があります。
- △調理中は、お子様が近づかないようにご注意ください。また、フライパンの取っ手がコンロから大きくはみ出さないようにし、お子様が触れたり、衣類が引っかかったりする事故を防いでください。

保証について

三禾製品をご利用いただき、誠にありがとうございます。ご使用前には、必ず取扱説明書をお読みください。

ご使用開始前（未使用状態）に製品の欠陥を発見された場合、製品包装が完全で、製品が未使用であることを条件に、製品を交換いたします。ただし、誤使用、自身による分解、故意の破損など、人為的要因による損傷は含まれません。

本保証は、誤用、事故、不適切な手入れ、通常の摩耗・消耗による損傷をカバーするものではありません。

保証を受けるには、有効な購入証明書の提示が必要です。ご購入店舗または三禾公式カスタマーサービスセンターまでご連絡ください。

산헤(Sanho) 제품을 선택해 주셔서 감사합니다. 본 설명서는 제품을 안전하고 올바르게 사용하여, 최상의 성능을 발휘하고 수명을 연장하는 데 도움을 주기 위한 것입니다. 사용 전에 꼼꼼히 읽어보시고 잘 보관해 주세요.

제품 개요

이 주철 프라이팬은 고품질 주철로 정밀 제작되어 뛰어난 보온성과 균일한 열전도를 자랑합니다. 첨단 질화 처리 기술(시즈닝 공정)을 적용하여 효과적으로 녹을 방지하며, 더 오래 사용할 수 있습니다. 가스렌지, 인덕션, 전기렌지(할로겐/레이던트), 핫플레이트 등 다양한 조리기구와 호환됩니다. 올바른 사용과 관리는 프라이팬의 놀라울지 않음(넌스틱) 성능을 점점 더 향상시켜, 오랫동안 사용할 수 있는 주방 파트너가 되어 줄 것입니다.

첫 사용 전 (오일 시즈닝)

1. **세척:** 팬 본체를 미지근한 물로 행귀 표면의 이물질과 먼지를 제거한 후, 물기를 완전히 닦아주세요.
2. **가열:** 팬을 렌지 위에 올려놓고 약불로 가열하여 팬 전체가 완전히 마를 때까지 데우세요.
3. **시즈닝:** 소량의 식용유를 붓고, 키친 타월이나 부드러운 천으로 팬 안쪽 표면 전체에 골고루 펴 바르세요. 약불 상태로 2~3분 더 가열하세요.
4. **냉각 및 보관:** 팬이 완전히 식은 후, 깨끗한 물로 행구고 다시 완전히 말리세요. 그 후, 매우 얇은 층의 기름을 발라 보관하세요.

조리 가이드

- **중약불 사용**을 권장합니다. 주철은 열을 잘 유지하므로 중불 정도로도 적정 온도에 도달할 수 있습니다.
- 빈 팬 상태로 장시간 가열(공히팅)하는 것은 오일 코팅을 손상시켜 놀라울지 않음 효과와 제품 수명에 영향을 줄 수 있으므로 피해 주세요.
- 조리 전에 적절히 예열한 후 재료를 넣으면 더 좋은 결과를 얻을 수 있습니다.
- 사용 중에는 팬 표면에 충분한 기름이나 지방이 있도록 하여, 재료가 건조하고 뜨거운 팬 표면에 직접 접촉하는 것을 피하세요.

세척 및 관리

- **일상 세척:** 조리 후 팬이 따뜻할 때(뜨겁지 않을 때) 미지근한 물과 부드러운 브러시 또는 스펀지를 사용하여 세척하세요. 코팅과 팬 본체를 손상시킬 수 있으므로 식기세척기 사용은 권장하지 않습니다.
- **굳은 때:** 베이킹소다를 푼 미지근한 물에 10~15분 불려 둡니다. 용액이 식은 후 버린 다음, 부드러운 천이나 스펀지로 팬 본체를 가볍게 문질러 세척한 후 행구어 내세요.
- **건조 및 보관:** 세척 후 즉시 수건으로 완전히 물기를 닦아내거나 약불에 잠시 올려 말리세요. 통풍이 잘되고 건조한 곳에 보관하세요.

- **정기 관리(시즈닝 관리):** 장기간 사용하지 않을 경우, 얇게 기름을 코팅하여 보관하는 것을 권장합니다.
- **때 방지:** 조리 후 팬 표면에 잔여물이 보이면 바로 불여 세척하여 굳은 때가 생기는 것을 방지하세요.

안전 주의사항

- **♣목재 부품(해당하는 경우)**은 알코올, 시너, 강산, 강알칼리 등 부식성 용액으로 세척하지 마십시오. 변색이나 손상의 원인이 될 수 있습니다.
- **♣이 조리기구**는 전자레인지에 사용하지 마세요.
- **♣인덕션에서 사용** 시, 인덕션의 국부 가열 원리로 인해 팬의 가열이 고르지 않을 수 있으며, 이로 인해 변형이 발생할 수 있습니다. 이는 주철 제품의 특성이며 제품 불량일 아닙니다. 더 나은 조리 효과를 위해 가스 불(직화) 사용을 권장합니다.
- **♣산성 식품(토마토 소스 등)**을 팬에 장시간 방치하지 마세요. 산성 물질은 철과 화학 반응을 일으켜 코팅을 손상시키고 식품의 맛에 영향을 줄 수 있습니다.
- **♣ 조리 중**에는 어린이가 접근하지 않도록 주의하세요. 또한 팬 손잡이가 렌지 가장자리 밖으로 너무 돌출되지 않도록 하여, 어린이가 잡거나 의류가 걸리는 사고를 예방하세요.

보증 서비스

산헤 제품을 이용해 주셔서 감사합니다. 사용 전에 사용 설명서를 꼭 읽어보시기 바랍니다. 첫 사용 전(미사용 상태)에 제품에 하자가 있음을 발견한 경우, 제품 포장에 완전하고 제품이 사용되지 않은 상태임을 확인하는 조건으로 제품을 교환해 드립니다. 단, 부적절한 사용, 임의 분해, 고의적 파손 등 인위적 요인으로 인한 손상은 포함되지 않습니다.

본 보증은 오용, 사고, 부적절한 관리, 정상적인 마모 또는 소모로 인한 손상을 보장하지 않습니다.

보증 서비스를 받으려면 유효한 구매 증빙서를 제시해야 합니다. 구매처 또는 산헤 공식 고객 서비스 센터로 문의하시기 바랍니다.