

内山窯土锅 使用说明书

日本製



电子说明书,请扫二维码



了解土锅养护,请扫视频码



如何制作菜肴,请扫二维码

*请扫描二维码存于手机,随时查阅使用

温馨提示

感谢您此次购买本公司产品。本产品是以家庭烹饪为目的制造的。
为了您正确安全使用本品,请仔细阅读「使用说明书」,而且要妥善保管。

感谢您购买 **内山熏土锅**。
使用前，请仔细阅读说明书，并确保将
它收藏好，以备随时参阅。

目录	页次
产品特点.....	2
初次使用时的开锅养护.....	2
清洗和保养方法.....	2
使用注意事项.....	3
异常问题处理.....	3
产品规格参数.....	3
温馨小贴士.....	4
烹饪推荐.....	5

产品特点

- **天然材质**：进口天然陶土制造，纯手工工艺，纯天然釉料，不含铅、汞等中重金属。在烹饪过程中不会释放出对人体有害的物质，使用起来更加安全健康。
- **耐热性极好**：产品是经过约1200℃-1300℃的高温烧制而成，不易炸裂。多孔质地，会呼吸的土锅，具有良好的透气性和耐热性。
- **受热均匀**：土锅底部未上釉，受热快速均匀，避免了局部过热或过冷的情况，从而使食物能够在相对稳定的温度环境下进行烹饪，有效减少烹饪时间和能耗。
- **保温性强**：土锅的热导率较低，热量不容易散失，在烹饪完成后，锅内的食物能够长时间保持温热状态。
- **健康少油**：烹饪时只需使用极少的油，相比其它烹饪方式而言可最大程度的减少油脂的摄入。
- **锁住营养**：土锅烹饪食物时，可以使水分和热量在食物中得到充分循环，从而最大限度保持原有食物的营养水平。
- **增添风味**：土锅加热时会产生大量细小气泡，与食物发生一定的相互作用，激发食材原始的美味，使口感更加丰富。
- **表面釉彩**：土锅表面采用的是自然界中提取的天然矿物釉料，无任何化学添加，可放心烹饪使用。

初次使用时的开锅养护

新购买的土锅表面存有细微毛孔，透水性较好，且有较强的吸水性，如果不对其做处理就开始烹饪使用，食材的气味就会残留在土锅内，且会在锅底局部残留食物汁液渗透的痕迹，甚至会渗水或漏水。

为了防止这种问题的发生，在初次使用时务必进行一次煮粥，这样通过淀粉分子的进入可以堵塞土锅内部的微细孔隙，从而避免食物气味和汁液渗入锅体。

可以按以下顺序做初次使用前的准备

1. 第一次使用前应先清洗干净。
2. 开锅：锅内放入5分满的水，再放入水量1/5的大米，小火烧开马上开盖，搅拌均匀，关火焖15分钟，再加开水到8分满，搅拌均匀小火烧5分钟，关火静置数小时。
3. 清洗干净，充分干燥后使用。

► 使用前请务必进行开锅养护。

清洗和保养方法

1. 请使用中性洗涤剂清洗土锅，并将土锅锅底朝上放置以尽快晾干，土锅上有残留的水分，长时间存放容易发霉。
2. 避免用金属器具擦拭，土锅表面有一层特殊的釉面，使用金属器具擦拭会损伤表面，请用清水及软布或软毛刷清洗。

使用注意事项

- 土锅可采用明火加热，但我们的部分产品也可适用于电磁炉等加热方式使用，因此，在购买及使用前还请仔细阅读产品使用说明书，以正确判别和确认适应火源的种类。
- 禁止空烧土锅，空烧土锅会使土锅产生裂纹，破坏锅具的稳定性大幅影响使用寿命。
- 新土锅初次使用前请认真进行开锅养护，再烹饪使用。
- 禁止油炸，因为土锅吸油后会迅速升温，有漏油可能。
- 禁止在土锅还温热的时候将它放进水或冰冷的环境里，以防土锅冷缩破裂。
- 土锅的外侧，特别是锅底，要完全擦干以后再放到火上。锅底有水分残留的话也容易使土锅破裂。
- 禁止将土锅泡入水中。
- 土锅有吸附性，不建议用来长时间盛放食物，味道会侵入土锅里面。更不要盛放食物过夜。颜色深的汤汁尽量减少在浅色锅内的盛放时间，避免染色。
- 存放时避免潮湿环境，以防土锅受潮影响使用性能。
- 建议锅内食物不超八分满，防止烧开后外溢。
- 土锅的材质是陶土经高温烧制成型，本质比较脆，拿取时应轻拿轻放，防止因强力磕碰造成破损。

异常问题处理

- **粘锅或糊锅**
土锅使用时产生糊锅的通常原因：水少米多或者火太大以及煮的时间太长忽略搅拌，另外有些食材如土豆、芋头等，含淀粉的食材，也易于产生糊锅现象。
▶**糊锅处理方式**
在锅内加入水或小苏打煮沸，转至小火煮约 10 分钟，关火焖数分钟至糊底被水浸透变软，再使用百洁布擦洗，如果还有残迹可重复使用这个办法。
- **土锅渗水**
土锅在使用时出现渗水的原因：土锅使用前没有进行开锅养护或是土锅长时间存放清水。
▶**土锅渗水处理方式**
请多次重复开锅养护，并延长米粥在锅内的静置时长。
- **土锅会有异味**
土锅沾上食物的异味时，取足量的水和一把茶叶渣一起煮，烧开后可除异味。
土锅上有霉味时，取足量的水加 2-3 大茶匙醋放入土锅一起煮可去除霉味。

产品规格参数

材 质：进口陶土
产 地：日本
规格尺寸：详见产品包装标签
产品等级：合格 食品接触用

温馨小贴士

① 表面细微孔

土锅是陶土材质，烧成后陶土处于无数个细孔张开的蜂窝结构，因此加热后热量得以释放，保护土锅不会破裂，锅体表面出现的细微孔正是这种材质固有的特性。



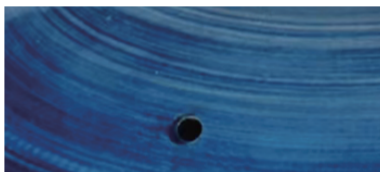
② 流釉

锅体手工挂釉时，因挂取角度不同，锅体、锅盖会出现釉面淌痕，属于手工痕迹，亦是丰富色彩的体现。



③ 色差

土锅的色彩均是取用天然矿物釉料经日本工匠手工涂布，放入高温下烧制而成，最后展现出独一无二的色泽差异；另外由于窑内不同位置存在细微温度差，烧制的成品也可能会存在轻微色差。



④ 锅盖轻微晃动、盖不平

锅内的水蒸汽在降温后，会由气态转为液态，外部空气无法进入锅内，锅内压力变小，锅盖就会被吸住，完全不用担心锅盖的密封性。



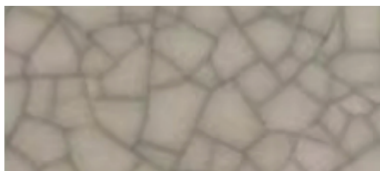
⑤ 异色小斑点、凹凸点

土锅的材质是陶土，釉料采用天然矿物釉料，坯体内偶然存在的小矿石落渣高温烧制后形成黑点，或有凹凸感。



⑥ 冰裂纹

釉的膨胀系数大于坯的膨胀系数，在加热过程中釉面产生较大的张力，使釉面形成裂纹状，这是一种自然形成的纹路，拥有不经雕琢形成的美感。



烹饪推荐

土锅以其独特的材质和设计，能够完美适应煎、炒、炖、焖、煲、煮等多种烹饪方式，为家庭厨房带来了极大的便利性和多样性。

无论是追求原汁原味的传统佳肴，还是尝试创意十足的现代料理，土锅都能轻松胜任，满足您日常烹饪的各种需求。



煎

煎鸡蛋饼



炒

炒螃蟹



炖

炖佛跳墙



焖

焖牛腩锅



煲

煲鸡汤



煮

煮海鲜粥

内山窯土鍋

进 口 商：大连汉和住生科技有限公司
地 址：辽宁省大连市甘井子区华东路 48 号
电 话：400-1155-787
网 址：www.kanwa-china.com