



使用说明书

【极】系列锅具是高纯铁经过高温渗氮特殊处理的铁锅系列产品，锅具表面不含任何其它化学物质的涂层，使用安全、手感轻薄舒适且导热性极好，日常经过简单轻松的养护即可，很难生锈且经久耐用！



电子说明书，请扫二维码



了解铁锅养护，请扫视频码



*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【极】系列产品。
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
注意事项	2
第一次使用前的准备（开锅）	3-4
每次使用前的热油润锅方式	4
烹饪后的保养	5
异常问题的简单处理方法	6-8
制作美味的煎炒菜肴的关键	9
产品规格参数	10

产品特点

【极】系列是铁经过了特殊热处理的铁锅系列产品！

- 特殊热处理：铁的表面经过渗氮处理后，很难生锈且经久耐用。
- 快速地吸收热量，并将这些热量均匀传递给食材，所以炒出来的食物口感爽脆，煎出来的食物外酥里嫩，可以使各式菜肴都变得美味可口。
- 铁锅【极】系列的表面和油的溶合性非常好，同时具有良好的耐磨性能，所以不会因磨损而变薄。
- 不容易生锈，这样可以减少保养时间，使用后的处理更是简单。
- 可用于所有的烹调用热源。

注意事项

●电磁炉上使用的注意事项

日本极牌锅具，只有煎锅系列、平底炒锅系列以及页面注明电磁炉适用的产品可以在电磁炉上使用。煤气灶是以火焰产生的热包住锅的状态来加热，而在电磁炉上使用时只有和电磁炉表面接触的锅底受热，且是环状受热。受热的环状部分和其它部分有很大的温度差，因此有时锅底部会因热膨胀而变形（向外侧膨胀）。



请不要将锅放到电磁炉上之后，一开始就用【大火】加热。此外，也绝对不能【烧空锅】。

电磁炉正确的使用方法：

首先请将电磁炉的火力调到【小火】加热一段时间，然后调到【中火】，慢慢加大火力，调到适当的火力后进行烹调。这样的话，就能够防止锅底相对的变形。

●手柄使用注意事项

若手柄长时间使用后需要更换，请拨打客服电话，进行咨询。

关于手柄的松动

木质手柄在使用过程中，有可能因螺丝的松缓而松动。手柄松动时，按顺时针方向拧紧螺丝。

关于手柄的更换

手柄烧焦、开裂或拧不紧时，手柄和螺丝可以有偿更换。有关零部件的有偿更换，请向销售店或本公司咨询。

第一次使用前的准备（开锅）

初次使用前，请按下图步骤1~6的顺序进行开锅



①首次可使用中性清洗剂（不要使用小苏打和白醋）清洗锅的内外侧后，用温水清洗干净，并用厨房纸或百洁布擦干水。



②开**小火**，倒入少许植物油，均匀涂抹。



③**关火**后用肥肉来回擦拭，使锅体充分吃油。注意锅温度不要过高。



④锅体外侧用植物油均匀涂抹。

第一次使用前的准备（开锅）



⑤待锅冷却后，重新开小火，关火后用肥猪肉涂抹，重复以上过程3-4次。

⑥静置一晚，待锅体充分吸油变黑后，用温水清洗即可使用。

tips: ①如果锅体没有养透，上色不均匀的话，重复3-4次之后锅内抹上油静置一晚上让铁锅充分吸油，基本可以达到黑亮黑亮的颜色。第二天用水冲洗干净就可进行烹饪使用。

②新锅不要进行“烧空锅”处理。

③锅养好后，不要使用清洗剂清洗，以免破坏养好的油膜。

每次使用前的热油润锅方式

使用铁质锅具之前一定要“热油润锅”。经过“热油润锅”，菜不会烧焦，并且更加美味好吃。

① 将锅放在炉灶上，放入足够的油（2勺左右），小火加热，使油浸润整个锅表面。

② 油温升高，锅体表面充分浸润后，将油倒回油壶。这就是“热油润锅”。润锅之后，再放入烹调所需要的油开始烹调。

※ 这是为了使铁锅的内表面温度达到均匀和让油充分浸润锅表面形油膜，防止食材粘锅，是正确使用本产品的极其重要的一道工序。

烹饪后的保养

●蒸、煮、焯类烹饪后的保养

进行这些烹饪后，锅表面浸润的油膜可能会因热水而部分脱落，因此烹饪完后，请将锅清洗干净晾干后，务必再涂一层薄薄的油，步骤如下：



① 料理完成后，趁锅还热时，用刷子或者百洁布进行清洗。不要用清洁剂，会破坏养好的油膜。(请不要放在洗碗机内清洗)



② 将锅擦干后，锅中倒入适量食用油，用厨房纸把铁锅内部擦拭均匀，(进行多次养护效果会更好)这样就完成了铁锅烹饪后的养护。

●极铁锅具保养注意事项

- ① 铁质锅具不是保存容器，菜做好后请立即盛放到其他器皿内，一直放在锅内的话，铁制的锅表面可能会因菜肴的盐分和酸等侵蚀在锅面出现凹坑。
- ② 锅具长期不使用，建议将表面涂层食用油，并用干燥的纸张包好，在通风阴凉处存放；请勿放在潮湿处，极易造成锅具氧化。
- ③ 因顾客使用锅具的频次不同，建议每1-2个月进行一次锅具保养，保养方法可参照“开锅流程”操作。

异常问题的简单处理方法

● 糊锅：锅里出现烧焦痕迹如何处理

极牌铁锅锅体轻薄，导热迅速，中小火即可达到爆炒的效果，要把握炒菜时所需的油量，刚开始铁锅没有太吃油，油膜没有养护的太好都会出现糊锅的现象。如果已经出现糊锅痕迹，不要用钢丝球及小苏打、白醋等进行清洗，可以用热水浸泡半个小时左右，用百洁布或海绵清洗，清洗后擦干重新涂抹植物油来养护，多涂抹可以促进铁锅吃油，随着铁锅吃油，锅体颜色会慢慢变黑亮和均匀的。



①炒肉之后，因使用不当出现粘锅



②向锅内倒入煮沸的热水



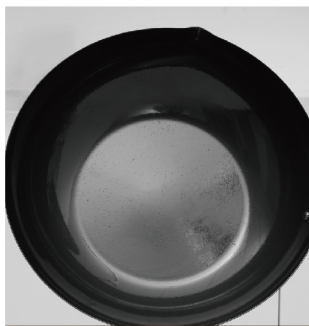
③放置一段时间使残渣含水



④用木铲将残渣铲掉



⑤粘锅的残渣可轻松铲掉



⑥将锅内残渣全部去除

▲ 后续按照养锅步骤保养

●花锅、发黄、变蓝等问题

铁锅在开锅后，因为铁锅的吸油力是不均匀的，所以初期会发生锅体颜色不一或局部变色产生纹理等现象，可以将开锅的步骤重复几次，或者平时炒菜后进行养锅，使锅体吃油均匀，锅体颜色会整体慢慢变暗变黑，颜色不均匀、发黄、变蓝等现象会逐步减轻直至消失。



按以上步骤养护后，会形成如下图的一体色，好用且耐用。



●炒菜变黑

极牌系列铁锅是无涂层铁锅，新锅表面会有黑色粉末物质，这是出厂时手工打磨留下的铁粉。

因此，在新锅首次使用前，要将锅具内外侧用中性洗涤剂配合软棉布将里外清洗干净，再用纸巾擦拭干净即可。

另外因选择的食材（牛蒡、莲藕和茄子等含碱的食材）本身会吸收大量的铁成分而变色且略带铁腥味，属正常现象。烹饪完毕后，请尽快将菜装到器皿内，切勿在锅具内存留太久。

● 锅具脏（内外部附着物的淬火处理）

随着锅具长时间的使用，如果不进行及时的清理养护，会在锅具内外侧附着很厚的油脂且很难清除，这时候可以将锅具放在炉子上干烧（先用小火升温再转为大火），随着锅具的温度升高，内外侧的厚油脂会逐渐被炭化并脱落，然后将锅具放入水里用百洁布清洗掉杂质，锅具就会恢复原来的本色，然后就可以正常炒菜使用了。



▲ 淬火处理后的锅具请按照养锅步骤保养

tip：请您及时关注锅具外侧的清洁及保养，避免因长期不清洁而积累的厚重油污等脏物，影响锅具的导热性。

● 锅具产生锈蚀凹坑

锅具经过高温氮化处理后，会在锅具表面形成细密的“氮化铁层+氧化铁层”，不易生锈且坚固耐用。但即使做了特殊化热处理，也会存在有少数用户在使用锅具时未按《使用说明书》的要求使用或养护，强力的刮蹭磕碰以及强酸碱性食物的长时间残留等，都有可能造成防腐层逐步被侵蚀破坏，而产生了区域性的生锈腐蚀凹坑现象，虽然有些锅具通过后期的养锅护理也可以再度形成氧化防护层，但为了让用户能更好的长久使用，**强烈建议用户按《使用说明书》的方法进行使用和操作。**

对于商品质量问题我们有相应的质保服务，请用户放心使用。但由于人为原因造成的商品异常问题，不在我们的质保范围内。

制作美味的煎炒菜肴的关键

●火候要正好

即使买好了新鲜食材，做好了事前的准备“火候”没有控制得当，特别是烹饪温度过高，那之前的准备工作只能全部化为泡影，而且没办法补救，“火候”为什么如此的重要，理由有以下三点：

① 糖分

无论是食材内所含的糖分，还是作为调味料加入的糖分，当糖分被加热后达到170°-180°左右时，会散发出非常诱人的香味，这叫做焦糖化。

② 油

油也一样，当被加热到与糖分差不多的温度时，会散发出浓浓的油香。

③ 蛋白质和糖分或者氨基酸和糖分

它们同时存在时，受热会起化学反应，由此能勾起人食欲，好的气味和香味会满屋飘荡，产生这种【好的气味和香味】的，是一种叫蛋白黑素的物质。

※ 这三点基本上是在同一个温度范围产生的。这三点是否都会产生，是由做菜人所使用的材料和调味料决定。但是无论如何，这三点是【煎】、【炒】、【炸】出来的菜是否好吃的关键。

※ 对于煎、炸出来菜的颜色，常用【恰到好处的焦黄色】来形容。以上三点俱全的情况下就会做出来这种【恰到好处的焦黄色】。

●170~180℃

一定要熟练掌握这个温度，有助于食材的香味散发。

●油起烟时，意味着油温已经过高

油不断的冒出烟来，是油达到了烟点，用这样的油做出来的菜，既不好吃又对人体不好，所以，一定要掌握好上限温度。

产品规格参数

锅身的材质: 铁

锅底厚度: 1.6mm

除下列产品外, 其他制品的板厚均为1.6mm

●板厚1.2mm: 亚洲锅

●板厚2.0mm: 玉子烧 (大)、煎锅28cm、法式煎锅24cm/26cm、煎饼锅26cm

●板厚3.0mm: 天妇罗S (20cm)、M (24cm)

●板厚3.2mm: 厚板煎锅24cm/26cm/28cm、寿喜锅、天妇罗L (28cm)

手柄: 天然木 (天妇罗、寿喜锅、双耳中华锅: 铁)

MADE IN JAPAN

RIVER LIGHT

株式会社河辉

地 址：日本国270-1403千叶县白井市河原子261

进口商：大连汉和佳生科技有限公司

地 址：辽宁省大连市甘井子区华东路48号

电 话：400-1155-787/400-100-1963

网 址：<http://www.kanwa-china.com>