

VARDAGEN



Design and Quality
IKEA of Sweden

English	3
Español	5
Portugues	8
中文	11
繁中	13
한국어	15
日本語	17
Bahasa Indonesia	20
Bahasa Malaysia	23
عربي	26
ไทย	28

English

Important!

- Before first use, traces of oil may appear on the product. This is because IKEA carbon steel pans have been pre-treated with food-grade oil to prevent corrosion during transport.
- In some cases, you might also notice small spots of rust on your pan. This may be caused by exposure to moisture during transport and is normal for new carbon steel cookware.
- Any visible traces of oil or any potential spots of rust are harmless and do not affect the functionality of the pan. They will disappear after seasoning the cookware, which should be done before you use the product for the first time. For seasoning your cookware, please follow the instructions below.

Before first use

- Before you use this product for the first time, wash it by hand and dry thoroughly. Any leftover pre-treated food-grade oil will aid in the seasoning process.
- In order for the product to resist corrosion and to keep food from sticking, this cookware needs to go through a seasoning process. By seasoning, the pores of the pan are filled with oil that forms a protective coating. You can season a carbon steel pan on any cooking zone. Follow the instructions below, or you can follow an instruction video on www.ikea.com.

Seasoning: Tips and recommendations

- Use a vegetable oil with a high smoke point and neutral taste, for example grapeseed oil or sunflower oil.
- When seasoning, only the cooking surface and the interior sides of the frying pan need to be rubbed with oil. The exterior of the pan just needs a thin layer of oil every now and then to make it corrosion resistant. The handle has been lacquered and does not need to be oiled.
- For best results when seasoning a frying pan on a cooking zone, you should match the size of the cooking zone with the size of the pan. This ensures the heat is evenly distributed during continued use and results in an even seasoning layer for better non-stick performance.
- Be careful not to burn your hands since the frying pan becomes very hot when seasoning. We recommend using a kitchen tong to hold a paper towel when rubbing oil on a hot pan.
- When you have completed the seasoning instructions, add a tiny bit of fresh oil and give the pan a thorough shine. You can now start cooking with it. The seasoning and its non-stick performance will continue to gradually build up as the pan becomes even darker in colour after usage, and eventually it will be totally black. Note that cooking fat in a carbon steel pan is still a must, although very little is needed compared to for example a stainless-steel pan.

Seasoning on a cooking zone

1. Pour a generous amount of vegetable oil into the frying pan and rub it all over the entire interior surface by using a piece of paper towel. When done rubbing, there should be enough oil absorbed by the towel for it to drip off the paper. Save the oily paper for later use.
2. Put the frying pan on a cooking zone that matches the size of the pan. Use medium-high heat (6 out of 10) and the frying pan will now slowly heat up and eventually start to smoke a little and to darken in colour, which is normal and part of the process.
3. Continue the seasoning process for approximately 10 minutes. To ensure that all parts of the surface are covered with oil and to build up an even seasoning layer, the surface should be rubbed with oil every two minutes; use a kitchen tong – to not burn yourself on the hot pan – and hold the oily paper while rubbing. Also, to ensure even heating, try rotating the pan around every now and then. You will notice the oil thickening slightly and being absorbed by the pan.
4. Take the pan off the heat, wipe off the excess oil with a dry paper towel and let it cool to room temperature.
5. Repeat the seasoning process for another 10 minutes, but this time only apply just a thin layer of oil using a fresh paper towel. The pan might be slightly drier, and the paper might want to stick; in this case, just add a little more oil so you can smoothly rub the pan every 2 minutes.
6. Take the pan off the heat, wipe off the excess oil with a dry paper towel and let it cool to room temperature. This time, try to really polish it until the surface gets a dry look.
7. Repeat the seasoning process one last time using only a thin layer of oil, but reduce the time to approximately 6 minutes.
8. Take the pan off the heat, wipe off the excess oil with a dry paper towel and let it cool to room temperature.

Care and cleaning

- Clean the pan after use by washing it by hand in water with a brush. If you wash the cookware while it is still warm, it will be easier to clean. If you like, you can carefully add a small drop of washing-up liquid. Note that too much washing-up liquid might dry out the material and remove the necessary layer of fat that is needed for carbon steel surfaces.
- Stains from cooked food can be removed by sprinkling some salt in the pan and then wiping it clean. Salt absorbs excess fat but leaves just enough fat to prevent the pan from drying out.
- If corrosion or food stains occur, or if the food burns and sticks, it can be cleaned with steel wool or an abrasive sponge and then re-seasoned.
- Untreated carbon steel can corrode if it is not treated properly. It is therefore important to wipe the cookware dry directly after washing-up and to oil it regularly.

Taking care of the wooden parts

- Do not allow wooden parts like handle or knob to be in contact with water for a prolonged period of time, to soak or be moist. This can cause the wood to split.
- To protect against grease and to increase its natural resistance to moisture, the wood should be treated with oil approved for contact with food, for instance vegetable oil. Oil once, wipe off any surplus oil and then repeat the treatment 24 hours later.

How to use

- This cookware is suitable for use on all types of hobs, including induction hob.
- When food is cooked in a carbon steel pan, the frying fat collects in the small pores in the carbon steel surface. This means that the food to be fried or browned is not directly in contact with the carbon steel, but rather with a layer of fat, which adds a nice, brown surface to what you're cooking. This also prevents the food from burning easily.
- Please note that the material for carbon steel pans is reactive and not suitable to be in contact with strong acidic foodstuffs (e.g. lemons and tomatoes) as the food can become discoloured or end up with a slight taste of metal. The pan itself can also become discoloured by salts and acidic foodstuffs.
- Iron which flakes off from the pan during cooking is harmless since it is the same kind of iron that is normally, and should be, found in the human body.
- By placing the cookware on a cooking zone with the same or a smaller diameter as the cookware, you can save energy.
- Bear in mind that the cookware gets hot during use. Always handle with potholders.
- Always lift the cookware when moving it on a glass ceramic hob to avoid the risk of scratching the hob.
- Do not expose the pan to great and sudden temperature changes, e.g. by pouring cold water into the hot pan, the bottom of the pan might deform.
- If you have any problems with the product, contact your nearest IKEA store/Customer Service or visit www.ikea.com.

Español

¡Importante!

- Antes de su primer uso, pueden aparecer restos de aceite en el producto. Esto se debe a que las sartenes de acero al carbono IKEA se tratan previamente con aceite alimentario para evitar la corrosión durante el transporte.
- En algunos casos, también se pueden ver algunos restos de óxido en la sartén. Puede deberse a la exposición a la humedad durante el transporte y es algo normal para utensilios de acero al carbono.
- Los restos de aceite u óxido no son perjudiciales ni afectan

a la funcionalidad de la sartén. Desaparecerán tras curar los utensilios, algo que debes realizar antes de utilizar el producto por primera vez. Para ello, sigue las siguientes instrucciones.

Instrucciones de uso

- Lava el producto a mano y sécalo bien antes de utilizarlo por primera vez. Los restos de aceite alimentario con el que se ha tratado previamente el producto ayudarán en el proceso de curado.
- Para que el producto no se oxide y para que los alimentos no se peguen, se debe someter a un proceso de curado. Con el proceso de curado, los poros de la sartén se llenan de aceite para formar un revestimiento protector. Puedes curar una sartén de acero al carbono donde prefieras: en cualquier zona de cocción. Sigue las instrucciones que encontrarás más abajo o el vídeo explicativo en www.ikea.es.

Curado: consejos y recomendaciones

- Usa un aceite vegetal con un elevado punto de humo y sabor neutro, por ejemplo, aceite de semillas de uva o aceite de girasol.
- Al curar la sartén, solo se debe aplicar aceite a la superficie de cocción y los laterales interiores. La parte exterior de la sartén solo necesita una fina capa de aceite de vez en cuando para que sea resistente al óxido. El mango se ha barnizado y no es necesario tratarlo con aceite.
- Para conseguir los mejores resultados, al curar una sartén en una zona de cocción, el tamaño de la sartén debe coincidir con el tamaño de la zona de cocción. Esto garantiza que el calor se distribuya de manera uniforme durante el uso continuo y que la capa resultante sea uniforme y tenga una mejor antiadherencia.
- Ten cuidado de no quemarte las manos, ya que la sartén se calienta mucho. Te recomendamos usar unas pinzas para sujetar el papel de cocina cuando apliques el aceite a una sartén caliente.
- Cuando hayas completado el proceso de curado, añade un poco de aceite nuevo para que la sartén brille. Ya puedes empezar a cocinar. El curado y la antiadherencia irán mejorando de manera gradual a medida que la sartén se vaya oscureciendo con el uso hasta volverse totalmente negra. Ten en cuenta que se debe usar grasa de cocina en una sartén de acero al carbono, aunque se requiere poca cantidad en comparación con una sartén de acero inoxidable, por ejemplo.

Curado en una zona de cocción

1. Vierte una buena cantidad de aceite vegetal en la sartén y restriégalo por toda la superficie interior con papel de cocina. Una vez hecho esto, el papel de cocina debería haber absorbido una suficiente cantidad de aceite, tanto que incluso debería gotear. No lo tires, ya que lo usarás más adelante.
2. Pon la sartén una zona de cocción cuyo tamaño coincida con el de la sartén. Con el fuego entre medio y alto (6 de 10), la

sartén se irá calentando lentamente hasta que empiece a salir humo y oscurecerse. Esto es algo normal y forma parte del proceso.

3. Continúa con el proceso de curado durante aproximadamente 10 minutos. Para asegurarte de que toda la superficie está cubierta con aceite y de que se crea una capa uniforme, debes restregar con aceite la superficie cada 2 minutos. Usa unas pinzas de cocina para sujetar el papel con aceite y no quemarte con la sartén caliente. Además, para asegurarte de que se calienta de manera uniforme, gira la sartén de vez en cuando. Observarás que al aceite se espesa ligeramente y que la sartén lo absorbe.
4. Retira la sartén del fuego, quita el exceso de aceite con papel de cocina y deja que se enfríe a temperatura ambiente.
5. Repite el proceso de curado durante otros 10 minutos, pero esta vez aplica solo una fina capa de aceite con nuevo papel de cocina. Es posible que la sartén esté ligeramente más seca y el papel se pegue; en este caso, añade un poco más de aceite para que puedas restregarlo cada 2 minutos.
6. Retira la sartén del fuego, quita el exceso de aceite con papel de cocina y deja que se enfríe a temperatura ambiente. Esta vez, trata de pulirla hasta que la superficie tenga un aspecto seco.
7. Repite el proceso de curado una vez más con una fina capa de aceite, pero reduce el tiempo a unos 6 minutos.
8. Retira la sartén del fuego, quita el exceso de aceite con papel de cocina y deja que se enfríe a temperatura ambiente.

Mantenimiento y limpieza

- Después de utilizarla, lava la sartén a mano con agua y un cepillo. Es más fácil limpiarla cuando todavía está caliente. Si lo prefieres, puedes añadir un poco de detergente líquido. Ten en cuenta que una gran cantidad de detergente líquido puede retirar la capa de grasa de la superficie de acero al carbono que protege el material y resecarlo.
- Para eliminar las manchas de comida, solo hay que espolvorear un poco de sal en la sartén y frotarla. La sal absorbe el exceso de grasa pero dejando la cantidad justa para evitar que la sartén se reseque.
- Si la sartén se oxida, aparecen manchas producidas por comida o un alimento se quema y queda pegado, límpiala con un estropajo o lana de acero y vuelve a curarla.
- Si no se trata adecuadamente, el acero al carbono se puede oxidar. Por ello, es fundamental secar la sartén justo después de lavarla y engrasarla con regularidad.

Cuidado de las partes de madera

- No dejes las partes de madera, como el mango o el asa, en contacto con agua durante periodos prolongados de tiempo, ni en remojo ni expuestas a la humedad. La madera podría resquebrajarse.
- Para protegerla de la grasa y aumentar su resistencia natural a la humedad, trata la madera con aceite aprobado para

el contacto con alimentos como aceite vegetal. Aplica una mano de aceite, elimina el exceso y repite el tratamiento transcurridas 24 horas.

Instrucciones de uso

- Este recipiente es apto para todo tipo de placas, incluidas las de inducción.
- Cuando se cocina en una sartén de acero al carbono, la grasa de la cocción se acumula en los pequeños poros de la superficie. Los alimentos que se fríen o rehogan no entran en contacto directo con el acero al carbono, sino que reposan sobre una capa de grasa que contribuye a que se doren. De esta forma también se evita que los alimentos se quemen con facilidad.
- Ten en cuenta que el acero al carbono es un material reactivo, lo que significa que los alimentos ácidos (como el limón y el tomate) pueden cambiar de color o adquirir un ligero gusto metálico. La sartén también puede cambiar ligeramente de color en contacto con sal y alimentos ácidos.
- El hierro que se libera durante la cocción no supone ningún peligro para la salud, ya que es el mismo hierro que se encuentra en el cuerpo humano.
- Para ahorrar energía, pon el recipiente en una zona de cocción con un diámetro igual o inferior.
- Ten en cuenta que el recipiente se calienta cuando se usa. Protege tus manos siempre con manoplas.
- Cuando lo estés usando en una placa de vitrocerámica y lo quieras cambiar de sitio, levántalo siempre para evitar rayar la superficie.
- No expongas la sartén a cambios bruscos de temperatura, por ejemplo, vertiendo agua fría cuando está caliente, ya que la base podría deformarse.
- Ante cualquier problema que presente este producto, ponte en contacto con tu tienda IKEA más cercana o con el servicio de Atención al Cliente, o visita el sitio web de IKEA.

Portugues

Importante!

- Antes da primeira utilização, poderá encontrar vestígios de óleo no produto. Isto deve-se ao facto de as frigideiras IKEA em aço de carbono serem pré-tratadas com óleo alimentar para proteger da corrosão durante o transporte.
- Nalguns casos, também poderá notar pequenos pontos de ferrugem na sua frigideira. Isto poderá ser causado pela exposição à humidade durante o transporte e é normal em produtos novos feitos em aço de carbono.
- Todos os vestígios de óleo visíveis ou potenciais pontos de ferrugem são inofensivos e não afetam a eficácia da frigideira. Estes vestígios desaparecem depois de temperar a frigideira, o que deverá ser feito antes da primeira utilização. Para temperar a sua frigideira, siga as instruções abaixo.

Antes da primeira utilização

- Antes da primeira utilização deve lavar o produto à mão e secá-lo cuidadosamente. Os vestígios de óleo alimentar resultantes do pré-tratamento ajudam a temperar o produto.
- Para garantir que o produto resiste à corrosão e à aderência dos alimentos, é necessário proceder ao tratamento. Ao fazer o tratamento do produto, os poros são preenchidos pelo óleo, que cria uma camada protetora. Pode efetuar o tratamento de qualquer produto para cozinhar em aço de carbono em qualquer zona de cozedura. Siga as instruções abaixo ou consulte o vídeo de instruções em www.ikea.pt.

Tratamento: sugestões e recomendações

- Utilize um óleo vegetal com um ponto de fumo elevado e sabor neutro, como por exemplo óleo de grainha de uva ou óleo de girassol.
- Para proceder ao tratamento, só é necessário aplicar óleo na superfície de cozedura e nas laterais interiores da frigideira. Só precisa de aplicar ocasionalmente uma camada fina de óleo no exterior da frigideira para torná-lo resistente à corrosão. A pega foi tratada com verniz, pelo que não é necessário aplicar óleo.
- Para obter melhores resultados quando proceder ao tratamento de uma frigideira numa zona de cozedura, deve combinar o tamanho da zona de cozedura com o tamanho da frigideira. Isso assegura que o calor é distribuído de forma uniforme durante uma utilização continuada e resulta numa camada protetora para um melhor desempenho antiaderente.
- Tenha cuidado para não queimar as mãos, pois a frigideira fica muito quente durante este processo. Recomendamos a utilização de uma pinça de cozinha para segurar o papel de cozinha quando aplicar o óleo na frigideira quente.
- Assim que concluir as instruções de tratamento, aplique um pouco de óleo fresco na frigideira até ficar com um brilho uniforme. Pode agora começar a utilizar a frigideira para cozinhar. O tratamento e o respetivo desempenho antiaderente vão continuar a desenvolver-se à medida que a frigideira se tornar mais escura após cada utilização e, eventualmente, ficar totalmente preta. Tenha em atenção que ainda é necessário utilizar gordura numa frigideira em aço de carbono, embora a quantidade necessária seja muito menor do que a utilizada numa frigideira em aço inoxidável.

Tratar o produto numa zona de cozedura

1. Verta uma quantidade generosa de óleo vegetal na frigideira e esfregue sobre toda a superfície interior com papel de cozinha. Quando terminar de aplicar, o papel de cozinha deve ter absorvido óleo suficiente para pingar. Guarde o papel com óleo para utilizar mais tarde.
2. Coloque a frigideira numa zona de cozedura que corresponda ao tamanho da frigideira. Utilize uma intensidade de calor médio-elevado (6 em 10). A frigideira vai

começar a aquecer lentamente e eventualmente começar a deitar um pouco de fumo e a escurecer, o que é normal e faz parte do processo.

3. Continue o processo de tratamento durante aproximadamente 10 minutos. Para assegurar que todas as partes da superfície estão cobertas de óleo e criar uma camada uniforme, a superfície deve ser esfregada com óleo a cada dois minutos. Utilize uma pinça de cozinha, para segurar o papel de cozinha com óleo enquanto esfrega e evitar que se queime na frigideira quente. Além disso, para assegurar um aquecimento uniforme, experimente rodar a frigideira de vez em quando. Vai observar o óleo a espessar ligeiramente e a ser absorvido pela frigideira.
4. Retire a frigideira do calor, limpe o excesso de óleo com papel de cozinha seco e deixe arrefecer à temperatura ambiente.
5. Repita o processo de tratamento durante 10 minutos, mas desta vez aplique apenas uma camada fina de óleo com outro papel de cozinha. A frigideira poderá ficar ligeiramente seca e o papel poderá tender a agarrar. Se for esse o caso, basta adicionar um pouco mais de óleo para que possa esfregar suavemente a frigideira a cada 2 minutos.
6. Retire a frigideira do calor, limpe o excesso de óleo com papel de cozinha seco e deixe arrefecer à temperatura ambiente. Desta vez, tente polir até a superfície ganhar um aspeto seco.
7. Repita o processo de tratamento uma última vez. Aplique uma camada fina de óleo, mas reduza o tempo para aproximadamente 6 minutos.
8. Retire a frigideira do calor, limpe o excesso de óleo com papel de cozinha seco e deixe arrefecer à temperatura ambiente.

Cuidados de manutenção e limpeza

- Após a utilização, lave ao produto à mão com água e uma escova. É mais fácil de limpar enquanto ainda estiver quente. Se preferir, pode acrescentar cuidadosamente uma pequena gota de detergente para a loiça. Tenha em atenção que a utilização de demasiado detergente líquido poderá ressecar o material e remover a camada de gordura necessária para superfícies em aço de carbono.
- Para remover vestígios de alimentos cozidos basta colocar algum sal no produto e limpá-lo. O sal absorve a gordura em excesso, mas mantém uma quantidade suficiente para impedir que a superfície do produto fique demasiado seca.
- Se surgirem marcas de corrosão ou de alimentos, ou se os alimentos se queimarem e for difícil removê-los, pode limpar com palha-d'aço ou com uma esponja abrasiva e, seguidamente, repetir o tratamento inicial.
- O aço de carbono não tratado pode oxidar se não for devidamente tratado. Por conseguinte, é importante secar o produto logo após a lavagem e aplicar óleo regularmente.

Cuidados com as partes em madeira

- Não deixe que as partes em madeira do produto, como o

cabo ou a pega, fiquem em contacto com a água durante um período prolongado, não as mergulhe nem deixe ficar húmidas. Isto pode fazer com que a madeira abra fendas.

- Para proteger de gordura e para aumentar a resistência natural à humidade, a madeira deve ser tratada com um óleo adequado ao contacto com comida, como por exemplo óleo vegetal. Aplique o óleo uma vez, limpe o excesso e repita o tratamento 24 horas depois.

Instruções

- Este recipiente é adequado a todos os tipos de placas, incluindo a placa de indução.
- Quando os alimentos são cozinhados num produto para cozinhar em aço de carbono, a gordura de fritar é recolhida nos pequenos poros existentes na superfície em aço de carbono. Isto significa que os alimentos fritos ou alourados não ficam em contacto direto com o aço de carbono, mas sim sobre uma camada de gordura que confere uma superfície alourada e succulenta aos alimentos. Isso também evita que os alimentos se queimem facilmente.
- Outro aspeto a salientar acerca dos produtos para cozinhar em aço de carbono é a qualidade reativa do material, não sendo adequado para estar em contacto com alimentos ácidos (por exemplo, limão e tomate), uma vez que podem perder a cor ou adquirir um ligeiro paladar metálico. O produto para cozinhar pode perder alguma coloração causada por sais ou alimentos ácidos.
- O ferro que se solta do produto durante a cozedura é completamente inofensivo, pois é o mesmo tipo de ferro que normalmente se encontra no nosso organismo.
- Ao colocar os recipientes numa zona para cozinhar com o mesmo diâmetro ou um diâmetro inferior, pode poupar energia.
- O recipiente aquece quando está a ser usado. Use sempre pegas ou luvas de cozinha.
- Ao mover o recipiente numa placa de vitrocerâmica, levante-o sempre da placa para evitar riscá-la.
- Não exponha o produto a mudanças de temperatura grandes e súbitas. Por exemplo, deitar água fria numa frigideira quente pode deformar o fundo da frigideira.
- Se tiver problemas com o produto, contacte a sua loja IKEA ou o Apoio ao Cliente ou visite www.ikea.pt.

中文

重要信息！

- 第一次使用前，产品上可能会出现油迹。这是因为宜家碳钢锅已经用食品级油进行了预处理，以防止运输过程中发生腐蚀。
- 在某些情况下，你可能还会发现锅上有小锈斑。这可能是在运输过程中受潮造成的，对于新的碳钢炊具来说是正常现象。
- 无论是可见的油迹，还是可能出现的锈斑，都是无害的，不会影响煎锅的功能。第一次使用前，应对煎锅进行开锅，开锅后油迹就会消失。请按照以下说明，进行开锅操作。

初次使用须知

- 第一次使用前，请手洗清洁本产品，并使其彻底干燥。任何剩余的预处理食品级油都有助于开锅。
- 为了使产品耐腐蚀和防止食物粘锅，这款锅具需要进行开锅处理。通过开锅，锅的孔隙会充满油，从而形成防护涂层。你可以将这款碳钢锅放到任意炉灶上进行开锅。请按照下方的说明进行操作，或观看www.ikea.cn上的说明视频。

开锅的相关诀窍和建议

- 使用烟点较高、味道清淡的植物油，比如葡萄籽油或葵花籽油。
- 开锅时，仅可在锅具的烹饪表面和内侧抹油。锅具外侧只需时不时地抹上一层薄薄的油，就能防止生锈了。把手经过涂漆处理，无需抹油。
- 在炉灶上为锅具开锅时，为获得理想效果，请确保使用与锅具大小匹配的炉灶。这可以确保在开锅期间热量均匀分布，从而形成均匀的保护层，获得良好的不粘性能。
- 锅具在开锅时可能变得过热，请注意避免烫伤。建议用厨房夹子夹住纸巾给热锅抹油。
- 开好锅后，加入一点点新鲜油，让锅具呈现油亮的光泽。现在你可以用它来烹饪了。使用后，锅具的颜色会变得越来越深，其保护层和不粘性能也会随之慢慢增强，直至锅具完全变成黑色。请注意，虽然相较于其他锅具（如不锈钢锅具）而言，碳钢锅具可以大大减少油的用量，但食用油仍然是烹饪时必不可少的部分。

在炉灶上开锅

1. 在锅具中倒入足量的植物油，用纸巾将植物油均匀的涂抹在整个内侧面上。涂抹完后，纸巾上应吸收了足够的油，并伴有少许油从纸巾上滴落。将沾满油的纸巾保存备用。
2. 将锅具放置在其尺寸相匹配的炉灶上。用中高火（60%）慢慢加热，直至锅具开始微微冒烟，颜色变暗，这属于正常现象，也是过程的一部分。
3. 继续开锅约10分钟。确保锅具表面的各个部分都覆盖有油脂，并逐渐形成一层均匀的保护层，每隔两分钟在锅具表面抹一次油；给热锅涂油时，请记得用厨房夹子夹住沾满油的纸巾操作，切勿烫伤自己。另外，为确保均匀受热，试着时不时地转动锅具。你会发现，油慢慢变得黏稠，渐渐被锅具吸收了。
4. 将锅具远离热源，用一张干纸巾擦掉多余的油，冷却至室温。
5. 重复开锅过程10分钟，但这次只需用一张新的纸巾在表面涂抹一层薄薄的油即可。锅具可能会变得稍微干一些，纸巾可能会黏在上面；在这种情况下，只需再加入一点油，就能每隔两分钟给锅具顺滑地抹油了。
6. 将锅具远离热源，用一张干纸巾擦掉多余的油，冷却至室温。这一次，试着轻轻打磨，直至表面完全干燥。
7. 最后一次重复开锅过程，在表面涂一层薄薄的油，但整个过程的时间缩短到约6分钟。
8. 将锅具远离热源，用一张干纸巾擦掉多余的油，冷却至室温。

养护与清洁

- 使用后，将锅具浸在水中并用刷子清洗。如果在锅具还热的时候进行清洗，会更容易清洁。如果你喜欢，可以加一小滴洗洁精。注意切勿加入过多洗洁精，这可能会使锅具的表面变干，并会清除碳钢表面所需的必要油脂层。

- 烹制食物后如果留下污渍，可以在锅里撒一些盐，然后将污渍擦干净。盐会吸收多余的油脂，但会留下足够的油脂，防止锅变干。
- 如果出现锈蚀、污渍、食物糊锅或粘锅，可以用钢丝绒或海绵刷清洁，然后重新开锅。
- 如果未经处理或处理不当，碳钢锅具会产生锈蚀。请务必在清洁后将锅直接擦干，并定期进行油润处理。

木质部件护理

- 请勿让把手或拉钮等木质部件长时间浸水，或将其浸泡或弄湿。这会导致木材开裂。
- 为了减少油污并提高其天然防潮性，请务必在使用前在木材上涂抹如菜油等可与食物接触的油。上一次油，擦去多余的油，24小时后再上一次油。

使用说明

- 此炊具可在各种类型的炉灶上使用，包括电磁炉。
- 使用碳钢锅具烹饪时，油脂会进入碳钢表面的细孔。这意味着煎炸的食物不直接与碳钢接触，而是间隔一层油脂，因而会在食物表面形成漂亮的棕色。这也有助于防止食物轻易烧焦。
- 请注意，碳钢锅的材料具有反应性，不适合接触强酸性食材（例如柠檬和西红柿），因为这可能会使食物变色或带有轻微的金属味。锅本身也可能因盐和酸性食物而变色。
- 烹饪时锅中掉落的铁末与人体内本身含有的铁属于同一元素，因此对健康无害。
- 将炊具放在直径与炊具相等或更小的烹饪区可以节省能源。
- 请记住，炊具在使用过程中会变热。请始终使用隔热垫。
- 在玻璃陶瓷炉上移动炊具时，请务必将其抬起，以免划伤炉灶表面。
- 请避免让锅具的温度急剧变化，例如将冷水倒入滚烫的锅中，锅的底部可能会变形。
- 如对此产品有任何疑问，请联系附近的宜家商场/顾客服务部或访问www.ikea.cn。

繁中

重要事項！

- 首次使用前，產品上可能會出現油漬。這是因為IKEA的碳鋼平底煎鍋採用食品級油作預處理，以防止在運輸過程中腐蝕。
- 在某些情況下，平底煎鍋表面也可能會出現鏽點。這也許是在運輸過程中受潮所致，對於新的碳鋼鍋具而言屬正常現象。
- 任何可見的油漬或任何潛在的鏽點均為無害，不會影響鍋具的功能，只需開鍋清洗後就會消失。請於首次使用前為產品進行開鍋。請依照下列指示為鍋具開鍋。

首次使用前

- 首次使用前，先以手洗並徹底拭乾產品。任何剩餘的食品級預先處理油將有助開鍋。
- 避免產品生鏽和烹調食物時黏鍋，鍋具在首次使用前需進行上油步驟。上油後，平底煎鍋表面的細孔將填上一層油脂並形成保護膜。你可以在任何爐具上為碳鋼煎鍋上油。請按下列指示或登入www.ikea.com收看相關視頻

開鍋小撇步與建議

- 請使用發煙點高且味道中性的植物油，例如葡萄籽油或葵花籽油。
- 開鍋時，只需在平底煎鍋的烹調表面和內側塗油。煎鍋外側則每隔一段時間塗上一層薄薄的油以防鏽即可。把手已上漆，故無需塗油。
- 為達到最佳效果，請在與平底煎鍋大小相符的烹飪區上進行開鍋。這可確保在持續使用的過程中熱力平均分佈，形成均勻的保護層，以提升不沾性能。
- 開鍋時，平底煎鍋會變得非常熱，請小心避免燙傷雙手。我們建議用烹飪夾夾著廚房紙巾，以便在熱鍋上塗抹油。
- 完成開鍋程序後，可再為平底煎鍋塗上少許食用油，讓鍋身更加光亮。現在你可以隨時開始烹調了。隨著使用，不黏塗層和開鍋的油脂會變得越深色，最後會變成全黑色。儘管相較於不鏽鋼平底煎鍋，所需的油分較少，但在每次煮食時仍需加入少量煮食油

在烹調區開鍋

1. 加入適量菜油於煎鍋內，用廚房紙巾均勻塗抹裡外。完成塗抹後，請勿丟掉廚房紙巾，以備後用
2. 將平底煎鍋放在和鍋底大小相約的烹調區上。用中高火（10度中的6度）慢慢為平底煎鍋加熱，煎鍋會冒烟和顏色變深，這都是正常的過程
3. 持續這個步驟約10分鐘，請確保整個表面均已沾上油分，並已形成一層保護膜，你需要每2分鐘為煎鍋抹油一次。請使用廚房鉗子夾著廚房紙巾來抹油，避免燙傷。此外，可間中旋轉煎鍋以確保火力均勻。你將發現油分會變得濃稠並慢慢被煎鍋吸收
4. 將煎鍋離開熱源，用廚房紙巾抹掉多餘油分，在室溫中放涼
5. 再重覆步驟10分鐘，但這次只需使用新一張廚房紙巾塗抹薄薄一層食油已經足夠。如果廚房紙巾有點黏鍋，可多加少少油分，這樣，就足夠你每2分鐘抹鍋一次了
6. 將煎鍋離開熱源，用廚房紙巾抹掉多餘油分，在室溫中放涼。這一次，請將煎鍋完全抹乾，直至表面完全乾爽為止
7. 重覆最後一次開鍋步驟。這次同樣使用薄薄一層油分，但時間可減至約6分鐘
8. 將煎鍋離開熱源，用廚房紙巾抹掉多餘油分，在室溫中放涼

清潔及保養

- 使用煎鍋後，請用刷子清洗煎鍋。建議在煎鍋仍有微溫時清洗，這樣會比較容易。你亦可以加入一小滴的清潔劑。請勿使用過量的清潔劑，這樣會令碳鋼煎鍋表面的保護層變薄並且洗掉表層的保養油分
- 如果煎鍋殘留食物污漬，可以灑上少許鹽然後抹拭。鹽分能吸收多餘油脂，卻能保留足夠的油分，以免煎鍋失去保養
- 如果出現鏽蝕、污漬或食物燒焦黏鍋情況，可用鋼絲絨或研磨海綿清潔，然後再重新塗上食用油保養
- 不適當地使用未經開鍋步驟的碳鋼鍋具，可能造成鏽蝕情況。所以清潔後應完全抹乾並適時塗上保護油

木製部分的保養

- 請勿讓木製部分，包括把手或旋鈕等部分長時間與水接觸、浸泡或受潮。這或會導致木材開裂。
- 要防止油脂和提升天然的防潮性能，木製品需要經常使用食用油塗抹，可以使用菜油。先塗上一層食油，然後擦掉多餘油分，24小時後再多塗一次。

使用方法：

- 鍋具適用於各種爐具(含電磁爐)。
- 用碳鋼平底煎鍋烹調食物時，脂肪會被碳鋼表面的細孔吸收。意味著要油炸或將食物變金黃時，食物並非直接和碳鋼接觸，而是接觸其表面的油分，這樣不單能為你烹調的食物增添漂亮的金黃色；更避免食物燒焦。
- 注意碳鋼煎鍋是一種活性材質，強酸性的食物(如檸檬和番茄)不適合接觸煎鍋面，以免食物褪色或產生金屬味道。其表面或會因鹽和酸性食物導致褪色。
- 烹飪過程中剝落的鐵質對人體無害，因它和人體內找到的鐵質是相同的。
- 可在相同或較小直徑的加熱區上使用鍋具，以節省能源。
- 鍋具使用時把手會變熱，務必使用隔熱手套。
- 在電陶爐上移動鍋具時，需拿起鍋具，以免刮傷爐具。
- 請勿將煎鍋經歷溫度驟變，例如將冷水倒入熱鍋中，否則可能會導致鍋底變形。
- 如對產品有任何疑問，請聯繫就近的IKEA分店/客戶服務部或瀏覽 www.ikea.com。

한국어

중요!

- 처음 사용하기 전에 제품에 오일이 묻어날 수 있습니다. 이케아 카본스틸 팬은 운송 도중 부식되는 경우를 방지하기 위해 식용 등급 오일로 사전 처리되어 제공되기 때문입니다.
- 일부 경우에는 팬에 작은 녹 자국이 생길 수도 있습니다. 이는 운송 도중 제품이 습기에 노출되어 발생할 수 있으며, 새 카본스틸 조리기구에서는 정상적인 현상입니다.
- 눈에 보이는 오일 흔적과 잠재적인 녹 자국은 무해하며, 팬의 기능에는 영향을 미치지 않습니다. 제품을 처음 사용하기 전에 조리기구를 시즈닝하면 이러한 흔적이 사라집니다. 조리기구를 시즈닝하려면 다음 설명서의 내용을 따르세요.

사용 전 유의 사항

- 제품을 처음 사용하기 전에 한 번 손으로 세척하고 완전히 건조해 주세요. 전처리한 식품 등급의 오일이 남아 있으면 시즈닝에 도움이 됩니다.
- 제품의 부식과 음식 늘어붙음을 막으려면 시즈닝 과정을 먼저 거쳐야 합니다. 시즈닝을 하면 오일이 팬의 구멍을 막아 보호막이 형성됩니다. 모든 화구에서 카본스틸 팬을 시즈닝할 수 있습니다. 아래에 나와 있는 지침을 따르거나 www.ikea.com에서 지침 동영상을 살펴보세요.

시즈닝: 팁 및 권장 사항

- 발연점이 높고 맛이 느껴지지 않는 식물성 오일을 사용합니다(예: 포도씨유, 해바라기유).
- 시즈닝할 때는 조리면과 프라이팬 안쪽만 오일로 문지르면 됩니다. 팬 외부에는 가끔 부식 방지 용도로 오일을 얇게 발라주세요. 손잡이는 래커 처리했으므로, 오일을 바를 필요가 없습니다.
- 화구에 올려 프라이팬을 시즈닝할 때 최상의 결과를 얻으려면 화구의 크기와 팬의 크기가 일치해야 합니다. 이렇게 하면 사용하는 동안 열이 계속 고르게 분산되고, 시즈닝 층이 고르게 생성되어 음식물이 잘 늘어붙지 않습니다.

- 시즈닝할 때는 프라이팬이 매우 뜨거워지므로, 손을 데지 않도록 주의하세요. 뜨거운 팬에 오일을 바를 때는 주방용 집게로 키친타월을 잡아 사용하면 좋습니다.
- 시즈닝 지침에 따라 모두 완료했으면 신선한 오일을 약간 넣고 팬에 윤기를 더해줍니다. 이제 요리를 시작할 수 있어요. 사용할수록 팬 색이 짙어지면서 점차 시즈닝 및 눌어붙음 방지 효과가 좋아지며, 결국 완전한 검은색이 됩니다. 카본스틸 팬에서는 그래도 기름을 필수로 사용해야 하지만, 가령 스테인리스 스틸 팬과 비교했을 때는 무척 적은 양이 필요합니다.

화구에서 시즈닝하기

1. 프라이팬에 식물성 오일을 넉넉하게 붓고 키친타월로 안쪽 표면 전체를 문지릅니다. 문지르고 나서 키친타월에 오일이 충분히 흡수되어야 키친타월이 깔끔하게 떨어집니다. 오일에 젖은 키친타월은 나중에 사용할 수 있도록 보관해주세요.
2. 프라이팬을 팬 크기와 같은 화구에 올려놓습니다. 10 중 6 정도 세기의 중불을 켜면 프라이팬이 서서히 가열되어 연기가 살짝 나기 시작하고 색이 짙어지는데, 이는 과정의 일부로 정상적인 현상입니다.
3. 시즈닝 과정을 약 10분간 지속합니다. 표면의 모든 부분이 오일로 덮여있고 시즈닝 층이 고르게 형성될 수 있도록 2분마다 오일로 표면을 문질러 주세요. 뜨거운 팬에 화상을 입지 않도록 주방용 집게로 오일이 묻은 키친타월을 잡고 문지릅니다. 고루 가열될 수 있도록 가끔씩 팬을 돌려주세요. 오일 층이 두터워지며 팬에 흡수되기 시작합니다.
4. 팬을 화구에서 꺼낸 후 마른 키친타월로 여분의 오일을 닦아내고 실온에서 식혀줍니다.
5. 시즈닝 과정을 10분 더 반복하되, 이번에는 새 키친타월로 오일을 얇게 바릅니다. 팬이 약간 건조하면 키친타월이 붙을 수 있습니다. 그러면 2분마다 팬을 부드럽게 문질러 수 있도록 오일을 살짝 더 넣어주세요.
6. 팬을 화구에서 꺼낸 후 마른 키친타월로 여분의 오일을 닦아내고 실온에서 식혀줍니다. 이번에는 표면이 건조해질 때까지 싹 닦아주세요.
7. 오일을 얇게만 사용하여 시즈닝 과정을 마지막으로 한 번 더 반복하되, 시간을 대략 6분 정도로 줄여줍니다.
8. 팬을 화구에서 꺼낸 후 마른 키친타월로 여분의 오일을 닦아내고 실온에서 식혀줍니다.

관리 및 세척

- 사용 후에는 브러시를 이용해 손으로 물세척하세요. 열기가 남아있는 동안에는 팬을 더 쉽게 세척할 수 있습니다. 필요한 경우 소량의 세제를 조심스럽게 넣어주세요. 세제를 너무 많이 넣으면 소재가 건조해지고 카본스틸 표면에 필요한 지방 보호막이 사라질 수 있습니다.
- 음식 조리 후 얼룩이 생기면 팬에 소금을 약간 뿌리고 문질러서 닦아낼 수 있습니다. 소금은 과도한 기름을 흡수하면서도 팬이 메마르는 것을 방지할 만큼의 적당한 양의 기름을 남겨둡니다.
- 부식되거나 음식 얼룩이 진 경우 또는 음식물이 타서 달라붙은 경우 철수세미나 연마 스펀지로 세척한 후 다시 시즈닝해 사용할 수 있습니다.
- 시즈닝하지 않은 카본스틸은 잘못 취급하면 부식될 수 있습니다. 따라서 세척한 직후 즉시 말리고 주기적으로 오일을 발라주어야 합니다.

나무 부품 관리

- 나무로 된 손잡이나 노브 부분이 물에 장시간 노출되지 않도록 하고 물에 담그거나 젖은 상태로 보관하지 마세요. 사용 후 잘 건조해 주세요.
- 기름기로부터 보호하고 습기에 대한 저항력을 높이려면 나무 부분을

식물성 오일과 같이 식용으로 승인받은 오일로 코팅해야 합니다.
오일을 한 번 바르고 나서 흘러내리는 오일이 있으면 깨끗이 닦아준 뒤,
이 과정을 24시간 후에 다시 반복하세요.

사용방법

- 본 제품은 인덕션 레인지를 포함한 모든 종류의 레인지에서 사용할 수 있습니다.
- 카본스틸 팬으로 음식을 조리하면 튀김 기름이 카본스틸 표면의 미세한 구멍에 모여듭니다. 덕분에 튀기거나 굽는 음식이 카본스틸과 직접 접촉하지 않고 기름층과 만나므로 조리 시 음식 표면이 먹음직스러운 갈색으로 변합니다. 또한 음식이 쉽게 타지 않도록 예방하는 효과도 있습니다.
- 카본스틸 팬 소재는 반응성이 있고 강산성 식재료(레몬, 토마토 등)와 접촉 시 음식이 변색되거나 조리 후 약간의 쇠 맛이 느껴질 수 있어 사용을 권장하지 않습니다. 팬 자체도 염분과 산성 식재료로 인해 변색될 수 있습니다.
- 조리 도중 팬에서 분리되는 철분은 인체에서 일반적으로 발견되고 필요로 하는 철분과 같은 유형이므로 인체에 무해합니다.
- 조리기구와 직경이 같거나 작은 레인지에 조리기구를 올려놓으면 에너지를 절약할 수 있습니다.
- 사용 중에는 조리기구가 뜨거워지니 주의하세요. 항상 냄비홀더를 사용하세요.
- 하이라이트 레인지에서 사용할 때는 반드시 제품을 들어서 옮겨야 레인지 표면이 긁히는 것을 방지할 수 있습니다.
- 뜨거운 팬에 찬물을 끼얹는 등 팬에 갑작스레 급격한 온도 변화를 주지 마세요. 팬 바닥이 변형될 수 있습니다.
- 제품에 문제가 있는 경우 가까운 이케아 매장/고객센터로 문의하거나 www.ikea.com을 방문해 주세요.

日本語

重要!

- 初めてご使用になるとき、製品にオイルの跡が見られることがあります。イケアのカーボンスチール製フライパンには、輸送時の腐食を防ぐため、食用油で薄くコーティングを施しているためです。
- 場合によっては、フライパンに小さなサビが見られることもあります。これは、輸送中に湿気にさらされたために起こる可能性があります。新品のカーボンスチール製調理器具では通常のことです。
- この油の跡は無害で、フライパンの機能に影響しません。この油の跡は、フライパンに油をなじませると消えます。本製品を初めてお使いになる前に、下記の指示に従って油をなじませてください。調理器具の油ならしを行う際は、以下の手順に従ってください。

初めて使用する前に

- 本製品を初めてご使用になる前に、手洗いしてから完全に乾かしてください。あらかじめ塗布された食用油が残っていると、油ならしがスムーズにできません。
- 油ならしは、フライパンを腐食から守り、食材のこびりつきを防ぐために行う必要があります。油ならしをすると、フライパンの表面の孔に油が入ってコーティングされます。カーボンス

チール製フライパンの油ならしは、どんな種類のコンロでもできます。以下の手順に従ってください。また、www.ikea.comでは油ならしの方法に関する動画をご覧になれます。

油ならし：ヒントとアドバイス

- ・ グレープシード油やヒマワリ油など、煙点が高く風味にクセのない植物油を使用してください。
- ・ 油ならしをする場合、油はフライパンの調理面と内側にのみ塗ります。耐食性を高めるために、ときどきフライパンの外側にも油を薄く塗るとよいでしょう。取っ手はラッカー塗装されているので、油を塗る必要はありません。
- ・ コンロ上でフライパンの油ならしをする際にもっとも効率よく行うためには、コンロの大きさとフライパンの大きさを一致させることがポイントです。これにより、熱が均一に分散され、均等な油の膜がつくられ、焦げ付きにくくなります。
- ・ 油ならしの最中はフライパンが非常に熱くなりますので、ヤケドに注意してください。熱いフライパンに油をなじませるときは、キッチンングにペーパータオルをはさんで油を塗ります。
- ・ 油ならしの手順が終わったら、少量の新鮮な油をたらし、フライパン全体に光沢を出します。これで調理を始めることができます。使っているうちにフライパンの色が濃くなり、最終的には真っ黒になります。それにともない、油の膜がしっかりと付き、より焦げ付きにくくなります。カーボンスチール製フライパンはステンレス製のフライパンと比べると、調理の時の油が少なくてすみませんが、それでも少量の油が必要ですので覚えておいてください。

コンロでの油ならし

1. フライパンに植物油をたっぷり注ぎ、ペーパータオルで内面全体に塗ります。油がペーパータオルに吸収され、塗り終わった時点で滴り落ちるほどの状態になります。油を吸ったペーパータオルは後で使いますので、保存しておきます。
2. フライパンを鍋のサイズに合ったコンロに置きます。中火から強火(10段階中6)で熱すると、フライパンがゆっくり加熱され、最終的には少し煙が出始め、色が黒くなります。これは正常であり、プロセスの一部です。
3. 油ならしのプロセスを約10分間続けます。フライパンの表面全体にまんべんなく油がなじみ、均一な油の膜で覆うには、2分ごとに油を塗る必要があります。熱いフライパンでヤケドをしないように、キッチンングに先ほどの油を吸ったペーパータオルをはさんで塗ります。また、均一に加熱するために、時々フライパンを回転させてください。油の色が少し濃くなり、フライパンになじんでいくのがわかります。
4. フライパンを火から下ろし、乾いたペーパータオルで余分な油を拭き取り、室温まで冷まします。
5. 油ならしのプロセスをさらに10分間繰り返します。ただし、今回は新しいペーパータオルで油を薄く塗る程度にします。フライパンが少し乾いていて、ペーパータオルがくっつきやすいかもしれませんが、この場合、滑らかに塗れるように、2分ごとに油を少し追加してください。
6. フライパンを火から下ろし、乾いたペーパータオルで余分な油を拭き取り、室温まで冷まします。今度は油をふき取りながら表面が乾いた状態になるまで磨いてください。
7. 最後に、油の膜が薄いと思われる部分のみ、また油ならしのプロセスを繰り返します。時間は約6分に短縮します。

8. フライパンを火から下ろし、乾いたペーパータオルで余分な油を拭き取り、室温まで冷めます。

お手入れ方法

- ・ ご使用後はブラシを使って手洗いしてください。調理器具が温かいうちに洗うと、汚れが落ちやすくなります。洗剤を加えた場合は、少量を注意深く入れてください。洗剤の量が多すぎると、カーボンスチール製のフライパンの表面に必要な油脂層が取れて、乾燥する可能性があります。
- ・ 調理による食材の汚れを落とすには、少量の塩を振りかけてから汚れを拭き取ってください。塩が余計な油脂を吸収しつつ、必要な油脂を残すので、フライパンが乾燥するのを防ぎます。
- ・ サビや食材の汚れがついたり、食材が焦げついたときは、スチールウールや研磨スポンジで汚れを落としてから、また油をなじませてください。
- ・ 表面加工なしのカーボンスチールは、適切な使い方をしないと腐食することがあります。そのため、フライパンは洗ったらすぐに水気をしっかり拭き取り、定期的に油を塗ることが大切です。

木製部分のお手入れ方法

- ・ 取っ手やノブなどの木製部分を長時間水に漬けたり、水分を染み込ませたり、湿気に触れさせたりしないようにしてください。木材が割れるおそれがあります。
- ・ 油脂汚れを付きにくくし、また木製品が本来持つ耐湿性が増すよう、木製部分には植物油など食品に触れても安全なオイルを塗ってお手入れしてください。一度オイルを塗った後余分なオイルを拭き取ります。24時間後にもう一度同様のお手入れを行ってください。

ご使用方法

- ・ IHコンロを含む、あらゆるタイプのコンロでご使用いただけます。
- ・ カーボンスチール製の鍋やフライパンで食材を調理するとき、カーボンスチールの表面にある細孔に調理油脂がたまります。炒めたり焼いたりする食材がカーボンスチールに直接触れず油脂の層に触れるので、きれいな焼き色がつきます。また食材が焦げにくくなります。
- ・ カーボンスチールは酸と反応するため、酸性の食材（たとえばレモン、トマトなど）には適しません。調理した食材が変色したり、金属の味が多少ついたりすることがあります。フライパン自体も、塩や酸性の食材で変色することがあります。
- ・ 調理中にフライパンからはがれ落ちる鉄は、通常、人体内に存在する鉄と同じ種類なので、無害です。
- ・ 調理器具の底の直径と同じか小さめのコンロを使うと省エネになります。
- ・ 使用中は調理器具が熱くなりますのでご注意ください。必ず鍋つかみをご使用ください。
- ・ ラジエントヒーターの上で調理器具を動かす際は、コンロを傷つけないよう、必ず持ち上げてください。
- ・ フライパンを急激に極端な温度変化にさらさないでください。たとえば、加熱したフライパンに冷水を注ぐなどすると、底が変形することがあります。
- ・ 製品に不具合がありましたら、お近くのイケアストアまたはカスタマーサービスまでご連絡いただくか、www.ikea.comからお問い合わせください。

Bahasa Indonesia

Penting!

- Sebelum penggunaan pertama kali, jejak minyak mungkin muncul pada produk. Hal ini karena panci baja karbon IKEA telah diolah terlebih dahulu dengan minyak food grade untuk mencegah korosi selama pengangkutan.
- Pada sebagian kasus, Anda mungkin juga melihat bintik-bintik kecil karat pada panci Anda. Hal ini dapat disebabkan oleh paparan uap air selama pengangkutan dan merupakan hal yang normal untuk peralatan masak baja karbon baru.
- Bekas minyak tersebut tidak berbahaya dan tidak memengaruhi fungsi wajan. Bintik-bintik ini akan hilang setelah membumbui peralatan masak, yang harus dilakukan sebelum Anda menggunakan produk untuk pertama kalinya. Untuk membumbui peralatan masak Anda, ikuti petunjuk di bawah ini.

Sebelum penggunaan pertama

- Sebelum menggunakan produk ini untuk pertama kali, cuci terlebih dahulu dengan tangan dan keringkan. Sisa minyak food grade akan membantu proses seasoning.
- Agar produk tahan terhadap korosi dan agar makanan tidak lengket, peralatan masak ini harus melalui proses pembumbuan. Dengan seasoning, pori-pori wajan akan diisi dengan minyak yang membentuk lapisan pelindung. Anda dapat membumbui wajan baja karbon pada zona memasak apa pun. Ikuti petunjuk di bawah ini, atau Anda dapat mengikuti video petunjuk di www.ikea.co.id

Bumbu: Tips dan rekomendasi

- Gunakan minyak nabati dengan titik asap yang tinggi dan rasa yang netral, misalnya minyak biji anggur atau minyak bunga matahari.
- Saat membumbui, hanya permukaan masakan dan sisi dalam penggorengan yang perlu diolesi minyak. Bagian luar panci hanya perlu diolesi sedikit minyak sesekali untuk membuatnya tahan terhadap korosi. Pegangannya sudah dipernis dan tidak perlu diberi minyak.
- Untuk hasil terbaik saat membumbui wajan di atas zona memasak, Anda harus mencocokkan ukuran zona memasak dengan ukuran wajan. Hal ini memastikan panas didistribusikan secara merata selama penggunaan berkelanjutan dan menghasilkan lapisan bumbu yang merata untuk kinerja anti lengket yang lebih baik.
- Berhati-hatilah agar tangan Anda tidak terbakar karena penggorengan menjadi sangat panas saat membumbui. Kami merekomendasikan penggunaan penjepit dapur untuk memegang tisu dapur saat mengoleskan minyak pada wajan panas.
- Setelah Anda menyelesaikan petunjuk membumbui, tambahkan sedikit minyak segar dan berikan kilau pada wajan. Anda sekarang dapat mulai memasak dengan alat ini. Bumbu dan performa anti lengketnya akan terus menumpuk secara bertahap seiring dengan semakin

gelapnya warna wajan setelah digunakan, dan pada akhirnya akan menjadi hitam seluruhnya. Perhatikan bahwa memasak lemak dalam wajan baja karbon masih merupakan suatu keharusan, meskipun hanya sedikit lemak yang dibutuhkan dibandingkan dengan wajan baja tahan karat.

Bumbu di zona memasak

1. Tuangkan minyak sayur dalam jumlah yang banyak ke dalam penggorengan dan gosokkan ke seluruh permukaan bagian dalam dengan menggunakan tisu dapur. Setelah selesai menggosok, seharusnya ada cukup minyak yang diserap oleh handuk untuk menetes dari kertas. Simpan kertas berminyak untuk digunakan nanti.
2. Letakkan penggorengan pada zona memasak yang sesuai dengan ukuran penggorengan. Gunakan api sedang-tinggi (6 dari 10) dan penggorengan akan perlahan-lahan memanaskan dan akhirnya mulai berasap dan warnanya menjadi gelap, yang merupakan hal yang normal dan merupakan bagian dari proses.
3. Lanjutkan proses pembumbuan selama kurang lebih 10 menit. Untuk memastikan bahwa semua bagian permukaan ditutupi dengan minyak dan untuk membangun lapisan bumbu yang merata, permukaannya harus digosok dengan minyak setiap dua menit; gunakan penjepit dapur - agar Anda tidak membakar diri Anda sendiri di atas wajan yang panas - dan pegang kertas yang berminyak saat menggosok. Selain itu, untuk memastikan pemanasan yang merata, cobalah memutar-mutar panci sesekali. Anda akan melihat minyak sedikit mengental dan diserap oleh wajan.
4. Angkat wajan dari api, seka sisa minyak dengan tisu kering dan biarkan dingin hingga mencapai suhu ruangan.
5. Ulangi proses pembumbuan selama 10 menit lagi, tetapi kali ini hanya oleskan minyak tipis-tipis saja dengan menggunakan tisu dapur yang baru. Wajan mungkin sedikit lebih kering, dan kertasnya mungkin akan lengket; dalam hal ini, tambahkan sedikit minyak supaya Anda bisa menggosok wajan dengan mulus setiap 2 menit.
6. Angkat wajan dari api, seka sisa minyak dengan tisu kering dan biarkan dingin hingga mencapai suhu ruangan. Kali ini, cobalah untuk benar-benar memolesnya sampai permukaannya terlihat kering.
7. Ulangi proses pembumbuan untuk terakhir kalinya dengan hanya menggunakan sedikit minyak, tetapi kurangi waktunya menjadi sekitar 6 menit.
8. Angkat wajan dari api, seka sisa minyak dengan tisu kering dan biarkan dingin hingga mencapai suhu ruangan.

Cara merawat dan membersihkan

- Bersihkan panci setelah digunakan dengan mencucinya menggunakan tangan dalam air dengan sikat. Anda akan lebih mudah mencucinya saat panci masih hangat. Jika Anda suka, Anda bisa menambahkan setetes cairan pembersih juga. Perhatikan bahwa terlalu banyak cairan pencuci dapat mengeringkan bahan dan menghilangkan lapisan lemak yang diperlukan untuk permukaan baja karbon.

- Noda dari makanan yang sudah dimasak dapat dihilangkan dengan menaburkan garam ke wajan lalu bersihkan. Garam menyerap lemak berlebih tetapi hanya menyisakan cukup lemak untuk mencegah wajan mengering.
- Jika terjadi korosi atau noda makanan, atau jika makanan gosong dan lengket, makanan tersebut dapat dibersihkan dengan sabut baja atau spons abrasif dan kemudian dibumbui kembali.
- Baja karbon yang tidak diolah dapat menimbulkan korosi jika tidak dirawat dengan benar. Oleh karena itu, penting untuk mengelap wajan hingga kering langsung setelah dicuci dan diminyaki secara teratur.

Merawat bagian-bagian kayu

- Jangan biarkan bagian kayu seperti gagang atau kenop bersentuhan dengan air dalam waktu yang lama, hingga basah atau lembab. Hal ini dapat menyebabkan kayu terbelah.
- Untuk melindungi dari minyak dan untuk meningkatkan ketahanan alaminya terhadap kelembapan, kayu harus diberi minyak yang disetujui untuk kontak dengan makanan, misalnya minyak sayur. Minyaki sekali, bersihkan sisa minyak dan ulangi perawatan 24 jam kemudian.

Cara menggunakan

- Peralatan masak ini cocok untuk digunakan pada semua jenis kompor, termasuk kompor induksi.
- Saat makanan dimasak dalam wajan baja karbon, lemak yang digoreng terkumpul di pori-pori kecil di permukaan baja karbon. Ini berarti makanan yang akan digoreng atau dicokelatkan tidak bersentuhan langsung dengan baja karbon, melainkan dengan lapisan lemak, yang menambahkan permukaan cokelat yang bagus pada makanan yang Anda masak. Ini juga mencegah makanan gosong.
- Harap diperhatikan bahwa bahan panci baja karbon bersifat reaktif dan tidak cocok untuk bersentuhan dengan bahan makanan yang bersifat asam kuat (misalnya lemon dan tomat) karena makanan dapat berubah warna atau berakhir dengan sedikit rasa logam. Wajan itu sendiri juga bisa berubah warna karena garam dan bahan makanan yang bersifat asam.
- Besi yang terkelupas dari wajan selama memasak sama sekali tidak berbahaya karena merupakan jenis zat besi yang sama dengan yang biasanya, dan seharusnya, ditemukan dalam tubuh manusia.
- Dengan menempatkan peralatan masak pada zona memasak dengan diameter yang sama atau lebih kecil dari peralatan masak, Anda dapat menghemat energi.
- Ingatlah bahwa peralatan masak dapat menjadi panas saat digunakan. Selalu pegangi dengan sarung tangan.
- Selalu angkat peralatan masak saat memindahkannya di atas kompor kaca keramik untuk menghindari risiko menggores permukaan kompor.
- Jangan biarkan panci terkena perubahan suhu yang besar

dan mendadak, misalnya dengan menuangkan air dingin ke dalam panci yang panas, karena bagian bawah panci dapat berubah bentuk.

- Jika Anda memiliki masalah dengan produk, hubungi toko/ Layanan Pelanggan IKEA terdekat atau kunjungi www.ikea.com.

Bahasa Malaysia

Penting!

- Sebelum penggunaan kali pertama, kesan minyak mungkin muncul pada produk. Ini kerana kualiti keluli karbon IKEA telah dirawat terlebih dahulu dengan minyak gred makanan bagi mengelakkan kakisan semasa pengangkutan.
- Dalam sesetengah kes, anda mungkin juga terlihat bintik-bintik kecil karat pada kualiti anda. Ini mungkin disebabkan oleh pendedahan kepada kelembapan semasa pengangkutan dan adalah biasa untuk alat memasak keluli karbon baharu.
- Sebarang kesan minyak yang boleh dilihat atau sebarang potensi bintik karat adalah tidak berbahaya dan tidak menjejaskan kefungsiannya. Ia akan hilang selepas penyalutan alat memasak, yang perlu dilakukan sebelum anda menggunakan produk buat kali pertama. Untuk penyalutan alat memasak anda, sila ikut arahan di bawah.

Sebelum penggunaan kali pertama

- Sebelum produk ini digunakan buat pertama kali, cucinya menggunakan tangan dan keringkan dengan teliti. Sebarang sisa minyak gred makanan prarawat akan membantu dalam proses penyalutan.
- Bagi memastikan produk tahan kakisan dan mengelakkan makanan daripada melekat, alat memasak ini perlu melalui proses penyalutan. Melalui penyalutan, pori-pori kualiti dipenuhi dengan minyak yang membentuk salutan pelindung. Anda boleh menyalut kualiti keluli karbon di atas mana-mana zon memasak. Ikut arahan di bawah, atau anda boleh mengikuti video arahan di www.ikea.com.

Penyalutan: Petua dan cadangan

- Gunakan minyak sayuran dengan takat asap yang tinggi dan rasa neutral, contohnya minyak biji anggur atau minyak bunga matahari.
- Semasa menyalut, hanya permukaan memasak dan sisi bahagian dalam kualiti goreng sahaja yang perlu disapu dengan minyak. Bahagian luar kualiti hanya memerlukan lapisan minyak yang nipis dari semasa ke semasa untuk menjadikannya tahan kakisan. Pemegangnya telah dilakuer dan tidak perlu disapu minyak.
- Untuk hasil yang terbaik semasa menyalut kualiti di atas zon memasak, anda harus memadamkan saiz zon memasak dengan saiz kualiti. Ini memastikan haba tersebar secara sama

rata semasa penggunaan berterusan dan menghasilkan lapisan salutan yang sekata untuk prestasi tidak melekat yang lebih baik

- Berhati-hati agar tangan anda tidak melecur kerana kualiti menjadi sangat panas semasa penyalutan. Kami mengesyorkan agar penyepit dapur digunakan untuk memegang tuala kertas semasa menyapu minyak pada kualiti panas
- Apabila anda telah melengkapkan arahan penyalutan, tambahkan sedikit minyak baharu dan kilatkan kualiti dengan teliti. Anda kini boleh mula memasak dengannya. Penyalutan dan prestasi tidak melekatnya akan terus beransur-ansur bertambah apabila warna kualiti menjadi lebih gelap selepas digunakan, dan lama-kelamaan ia akan menjadi hitam sepenuhnya. Sila ambil perhatian bahawa memasak lemak di dalam kualiti keluli karbon masih menjadi satu kemestian, walaupun sangat sedikit diperlukan berbanding contohnya kualiti keluli tahan karat.

Penyalutan di atas zon memasak

1. Tuangkan minyak sayuran dalam jumlah yang banyak ke dalam kualiti dan gosokkannya ke seluruh permukaan dalaman dengan menggunakan sehelai tuala kertas. Apabila selesai menggosok, seharusnya ada cukup minyak yang diserap oleh tuala untuk ia menitis dari kertas. Simpan kertas berminyak untuk kegunaan kemudian
2. Letakkan kualiti di atas zon memasak yang sepadan dengan saiz kualiti. Gunakan haba sederhana tinggi (6 daripada 10) dan kualiti goreng kini perlahan-lahan memanaskan dan lama-kelamaan mengasap sedikit dan warna menjadi gelap, yang ini adalah normal dan sebahagian daripada proses.
3. Teruskan proses penyalutan selama lebih kurang 10 minit. Bagi memastikan semua bahagian permukaan diliputi minyak dan untuk membina lapisan salutan yang sekata, permukaan hendaklah disapu dengan minyak setiap dua minit; gunakan penyepit dapur – agar tidak melecur akibat kualiti panas – dan pegang kertas berminyak sambil menggosok. Selain itu, untuk memastikan pemanasan yang sekata, cuba pusing kualiti dari semasa ke semasa. Anda akan melihat minyak memekat sedikit dan diserap oleh kualiti.
4. Alihkan kualiti dari api, lap lebih minyak dengan tuala kertas kering dan biarkan ia sejuk pada suhu bilik.
5. Ulangi proses penyalutan selama 10 minit lagi, tetapi kali ini hanya sapukan lapisan nipis minyak menggunakan tuala kertas baharu. Kualiti mungkin lebih kering sedikit, dan kertas mungkin melekat; dalam kes ini, hanya tambah sedikit lagi minyak supaya anda boleh menggosok kualiti dengan lancar setiap 2 minit.
6. Alihkan kualiti dari api, lap lebih minyak dengan tuala kertas kering dan biarkan ia sejuk pada suhu bilik. Kali ini, cuba betul-betul menggilapnya sehingga permukaannya kelihatan kering.
7. Ulangi proses penyalutan kali terakhir dengan hanya menggunakan lapisan minyak nipis, tetapi kurangkan masa kepada lebih kurang 6 minit.

8. Alihkan kualiti dari api, lap lebih banyak minyak dengan tuala kertas kering dan biarkan ia sejuk pada suhu bilik.

Penjagaan dan pencucian

- Bersihkan kualiti selepas ia digunakan dengan cucian tangan menggunakan air dan berus. Jika anda membasuh kualiti semasa ia masih hangat, ia lebih mudah dibersihkan. Jika anda suka, anda boleh menambahkan sedikit titisan cecair pencuci. Sila ambil perhatian bahawa terlalu banyak cecair pencuci akan mengeringkan bahan dan meninggalkan lapisan lemak yang diperlukan untuk permukaan keluli karbon.
- Kesan daripada makanan yang dimasak boleh ditanggalkan dengan menabur sedikit garam ke dalam kualiti dan kemudian mengesatnya sehingga bersih. Garam menyerap lebih banyak lemak tetapi meninggalkan cukup lemak untuk menghalang kualiti daripada mengering.
- Jika kesan kakisan atau makanan terjadi, atau jika makanan hangus dan melekat, ia boleh dibersihkan dengan sabut keluli atau span pelekas dan kemudian disalut semula.
- Keluli karbon yang tidak dirawat boleh mengakis jika ia tidak dirawat dengan baik. Oleh itu, ia penting untuk terus mengesat kualiti sehingga kering selepas dibasuh dan meminyakkannya secara kerap.

Penjagaan bahagian-bahagian kayu

- Jangan biarkan bahagian-bahagian kayu seperti pemegang atau tombol terkena air untuk tempoh masa yang panjang, direndam atau dilembapkan. Ini akan menyebabkan kayu merekah.
- Bagi melindungi produk ini daripada gris dan untuk meningkatkan ketahanan semula jadinya terhadap kelembapan, kayu seharusnya dirawat dengan minyak tersentuh makanan yang diluluskan, sebagai contoh minyak sayuran. Minyakkan sekali, lap lebih banyak minyak, kemudian ulang rawatan 24 jam kemudian.

Cara untuk mengguna

- Alat masak ini sesuai digunakan pada semua jenis hob, termasuk hob aruhan.
- Apabila makanan dimasak di dalam kualiti keluli karbon, lemak gorengan berkumpul di liang-liang kecil di dalam permukaan keluli karbon. Ini bermakna bahawa makanan yang digoreng atau diperangkan tidak bersentuhan secara langsung dengan keluli karbon tetapi dengan lapisan lemak, yang menambahkan warna perang yang menarik pada apa yang anda masak. Ini juga menghalang makanan daripada mudah hangus.
- Sila ambil perhatian bahawa kualiti keluli karbon adalah reaktif dan tidak sesuai jika tersentuh dengan bahan makanan yang berasid (cth. lemon dan tomato) kerana makanan boleh berubah warna atau ada sedikit rasa logam. Kualiti itu sendiri juga boleh berubah warna dengan garam dan bahan makanan berasid.

- Besi yang mengelupas daripada kualiti semasa memasak tidak berbahaya kerana ia daripada besi yang sama jenis yang biasanya dan seharusnya, terdapat di dalam tubuh manusia.
- Dengan meletakkan alat masak di atas hob masak dengan diameter yang sama atau lebih kecil daripada periuk/kuali, anda dapat menjimatkan tenaga.
- Ingatlah bahawa alat masak menjadi panas semasa penggunaan. Sentiasa kendalikannya dengan pemegang periuk.
- Sentiasa angkat alat masak semasa mengalihkannya ke atas hob seramik kaca bagi mengelakkan risiko hob tercalar.
- Jangan dedahkan kuali pada perubahan suhu yang tinggi dan tiba-tiba, sebagai contoh dengan menuang air sejuk ke dalam periuk panas, ini akan menjadikan bahagian bawah kuali boleh berubah bentuk.
- Sekiranya anda mempunyai sebarang masalah dengan produk, hubungi gedung IKEA terdekat/Khidmat Pelanggan anda atau layari www.ikea.com.

عربي

هام!

- قبل الاستخدام لأول مرة، قد تظهر آثار زيت على المنتج. وذلك لأن المقالي المصنوعة من الفولاذ الكربوني تمت معالجتها مسبقاً بزيت طعام لمنع التآكل أثناء النقل.
- في بعض الحالات، قد تلاحظ أيضاً وجود بقع صغيرة من الصدأ على المقلاة. قد يحدث ذلك بسبب التعرض للرطوبة أثناء النقل وهو أمر طبيعي بالنسبة لأواني الطبخ الجديدة المصنوعة من الفولاذ الكربوني.
- أي آثار ظاهرة للزيت أو أي بقع محتملة للصدأ تعتبر غير ضارة ولا تؤثر على وظيفة المقلاة. وسوف تختفي بعد معالجة الأنوية، وهو ما يجب القيام به قبل استخدام المنتج لأول مرة. لمعالجة الأنوية، يرجى اتباع التعليمات أدناه.

قبل الاستخدام لأول مرة

- قبل استخدام هذا المنتج للمرة الأولى، يجب غسله يدوياً وتجفيفه بعناية. أي بقايا زيت طعام سيساعد في عملية المعالجة.
- لكي يقاوم المنتج الصدأ ويمنع التصاق الطعام، يجب أن تخضع أواني الطهي هذه لعملية معالجة. وعن طريق المعالجة، ستمتلئ مسام المقلاة بالزيت الذي يشكل طبقة واقية. يمكنك معالجة مقلاة من الفولاذ الكربوني في أي نطاق طهي. يمكنك اتباع التعليمات الموضحة أدناه، أو اتباع مقطع الفيديو التعليمي على www.ikea.com.

المعالجة: نصائح وتوصيات

- نوصي باستخدام زيت نباتي مقاوم للحرارة العالية وذو طعم محايد مثل زيت بذور العنب أو زيت تبّاع الشمس.
- عند المعالجة، يجب فقط فرك سطح الطهي والجوانب الداخلية للمقلاة بالزيت. يحتاج الجزء الخارجي من المقلاة إلى طبقة رقيقة من الزيت بين الحين والآخر ليصبح مقاوماً للصدأ. المقبض لا يحتاج إلى تزييت لأنه مغطى بطبقة واقية.
- للحصول على أفضل النتائج عند وضع المقلاة على نطاق الطهي، يجب عليك مطابقة حجم نطاق الطهي مع حجم المقلاة. وهذا يضمن توزيع الحرارة بالتساوي أثناء الاستخدام المستمر وينتج عنه طبقة معالجة متساوية للحصول على أفضل أداء يمنع الالتصاق.

- يجب الحرص على عدم حرق يدك لأن المقلاة تصبح ساخنة جدًا عند المعالجة. نوصي باستخدام ملقط المطبخ لحمل المناديل الورقية أثناء فرك الزيت على المقلاة الساخنة.
- عند الانتهاء من تعليمات المعالجة، أضيفي القليل من الزيت الطازج وامنحي المقلاة لمعانًا جيدًا. يمكنك الآن البدء في الطهي باستخدام المقلاة. ستستمر طبقة المعالجة وأدائها المانع للالتصاق في التراكم تدريجيًا حيث يصبح لون المقلاة أغمق بعد الاستخدام، وفي النهاية سيصبح أسود تمامًا. يجب ملاحظة أنه يجب أن تكون هناك بقايا دهون طهي في المقلاة المصنوعة من الفولاذ الكربوني فهي ضرورية للغاية، ورغم ذلك فإنها تحتاج إلى القليل جدًا مقارنة بمقلاة الستينلس ستيل على سبيل المثال.

المعالجة على نطاق طهي

1. اسكبي كمية وفيرة من الزيت النباتي في المقلاة وافركيه على كامل سطحها الداخلي باستخدام مناديل ورقية. عند الانتهاء من الفرك، يجب أن يكون المنديل مشبعًا تمامًا بالزيت بحيث تتساقط نقاط الزيت من المنديل. احتفظي بالمنديل لاستخدامه لاحقًا.
2. ضعي المقلاة على نطاق طهي يتناسب مع حجم المقلاة. استخدم حرارة متوسطة إلى عالية (6 من 10) وسوف تسخن المقلاة ببطء وتبدأ في النهاية في إصدار دخان قليل ويصبح لونها داكنًا، وهو أمر طبيعي وجزء من العملية.
3. واصل عملية المعالجة لمدة 10 دقائق تقريبًا. للتأكد من تغطية جميع أجزاء السطح بالزيت ولتكوين طبقة معالجة متساوية، يجب فرك السطح بالزيت كل دقيقتين؛ استخدم ملقط المطبخ - حتى لا تحرق نفسك في المقلاة الساخنة - وأمسكي المنديل المشبع بالزيت أثناء الفرك. أيضًا، لضمان التسخين المتساوي، حاولي تدوير المقلاة بين الحين والآخر. ستلاحظين أن الزيت يتكاثف قليلًا وتمتصه المقلاة.
4. ارفعي المقلاة عن النار، وامسحي الزيت الزائد بمنديل ورقي واتركيها تبرد إلى درجة حرارة الغرفة.
5. كرري عملية المعالجة لمدة 10 دقائق أخرى، لكن هذه المرة ضعي فقط طبقة خفيفة من الزيت باستخدام منديل ورقي جديد. قد تكون المقلاة جافة قليلًا وقد يميل المنديل إلى الالتصاق؛ في هذه الحالة، ما عليك سوى إضافة القليل من الزيت حتى تتمكني من فرك المقلاة بسلاسة كل دقيقتين.
6. ارفعي المقلاة عن النار، وامسحي الزيت الزائد بمنديل ورقي جاف واتركيها تبرد إلى درجة حرارة الغرفة. هذه المرة، حاولي تلميعها حتى يصبح السطح جافًا.
7. كرري عملية المعالجة مرة أخيرة باستخدام طبقة خفيفة من الزيت فقط، ولكن قللي الوقت إلى 6 دقائق تقريبًا.
8. ارفعي المقلاة عن النار، وامسحي الزيت الزائد بمنديل ورقي جاف واتركيها تبرد إلى درجة حرارة الغرفة.

تعليمات العناية والتنظيف

- نظّفي المقلاة بعد الاستعمال بغسلها بيديك بالماء والفرشاة. سيكون التنظيف أسهل إذا غسّلت المقلاة وهي دافئة. إذا أردت، يمكنك إضافة قطرة صغيرة من سائل الغسيل. لاحظي أن وضع الكثير من سائل الغسيل قد يؤدي إلى جفاف المادة وإزالة طبقة الدهون اللازمة للأسطح المصنوعة من الفولاذ الكربوني.
- يمكنك إزالة البقع الناتجة عن الطعام برش بعض الملح في المقلاة ثم تنظيفها. الملح يمتص الدهون الزائدة ولكنه يترك فقط كمية كافية من الدهون لمنع جفاف المقلاة.
- في حالة ظهور صدأ أو بقع الطعام، أو في حالة احتراق الطعام والتصاقه، فيمكن تنظيفه بالأسفنج الخشن ثم يجب إعادة المعالجة بالزيت.
- قد يصدأ الفولاذ الكربوني إذا لم يتم معالجته بالزيت بشكل صحيح. لذلك من المهم تجفيف المقلاة مباشرة بعد غسلها، ودهنها بالزيت بانتظام.

العناية بالأجزاء الخشبية

- يجب عدم ترك الأجزاء الخشبية مثل المقبض أو اليد تتلامس مع الماء لفترة طويلة، أو أن تكون منقوعة في الماء أو رطبة، فقد يؤدي ذلك إلى انفصال الخشب.
- لحماية الأيدي من الدهون وزيادة مقاومتها للطبيعة للرطوبة يجب معالجة الخشب بزيت معتمد لملامسة الأطعمة، على سبيل المثال الزيت النباتي. يمكنك المسح مرة واحدة بالزيت وإزالة أي فائض من الزيت ثم تكرار المسح بعد 24 ساعة.

طريقة الإستعمال

- هذه الآنية ملائمة للاستخدام على جميع أنواع المواقد.
- عندما يتم طهي الطعام في مقلاة مصنوعة من الفولاذ الكربوني، تتجمع دهون القلي في المسام الصغيرة الموجودة على سطح الفولاذ الكربوني. وهذا يعني أن الطعام المراد طهيه لن يكون ملائماً للفولاذ الكربوني، بل تفصله طبقة من الدهون، مما يعطي الطعام لونا بنيًا شهيا. وهذا يمنع احتراقه بسهولة أيضًا.
- يرجى ملاحظة أن المقالي المصنوعة من الفولاذ الكربوني تفاعلية وليست مناسبة لتلامس المواد الغذائية الحمضية القوية (مثل الليمون والطماطم) حيث يمكن أن يتغير لون الطعام أو يتأثر قليلاً بطعم المعدن. يمكن أن يتغير لون المقلاة نفسها بالأملح والمواد الغذائية الحمضية.
- الحديد الذي يتقشر من المقلاة أثناء الطهي غير ضار نظرًا لأنه من نفس نوع الحديد الذي يوجد عادة في جسم الإنسان.
- يمكنك توفير الطاقة بوضع آنية الطهي على نطاق طهي له نفس القطر أو أقل منه.
- ضعي في اعتبارك أن آنية الطهي تصبح ساخنة أثناء الاستعمال. استخدم دائما حاملات القدور عند مناوئتها.
- ارفعي دائما آنية الطهي عندما تقومين بتحريكها على موقد سيراميك زجاجي حتى لا يتعرض الموقد للخدش.
- يجب عدم تعريض المقلاة لتغيرات الحرارة المفاجئة، على سبيل المثال سكب ماء بارد في المقلاة وهي ساخنة، فقد يؤدي ذلك إلى تشويه قاع المقلاة.
- إذا كانت لديك أي مشاكل مع المنتج، يرجى الاتصال بأقرب معرض / خدمة العملاء أو بزيارة موقعنا www.ikea.com

ไทย

สำคัญ!

- ก่อนใช้งานครั้งแรก อาจมีรอยน้ำมันบนพื้นผิวของสินค้า เนื่องจากกระบวนการเคลือบสีของอะลูมิเนียมเคลือบด้วยน้ำมันฟู้ดเกรด เพื่อป้องกันการกัดกร่อนระหว่างการขนส่ง
- ในบางกรณี คุณอาจสังเกตเห็นจุดสนิมเล็กๆ บนกระทะ ซึ่งอาจเกิดจากการสัมผัสกับความชื้นในระหว่างการขนส่ง และเป็นเรื่องปกติสำหรับเครื่องครัวเคลือบสีอะลูมิเนียมใหม่
- รอยน้ำมันที่มองเห็นได้หรือจุดสนิมที่อาจเกิดขึ้นนี้ไม่ก่อให้เกิดอันตรายและไม่ส่งผลกระทบต่อการใช้งานกระทะ และจะจางหายไปหลังจากเคลือบน้ำมันบนพื้นผิว ซึ่งควรเคลือบก่อนใช้งานครั้งแรก โปรดทำตามขั้นตอนด้านล่างเพื่อเคลือบผิวกระทะ

ข้อปฏิบัติก่อนใช้งานครั้งแรก

- ก่อนใช้งานสินค้าครั้งแรก ควรล้างด้วยมือให้สะอาดและเช็ดให้แห้งสนิท สามารถเคลือบกระทะโดยใช้ น้ำมันฟู้ดเกรดที่ผ่านกระบวนการปรับสภาพที่หลีกเลี่ยงการทำอาหารได้

- เพื่อให้สินค้าทนทานต่อการกัดกร่อนและป้องกันไม่ให้อาหารติดกระทะ เครื่องครัวต้องผ่านการเคลือบก่อน ขณะผ่านกระบวนการเคลือบ รูของกระทะจะเต็มไปด้วยน้ำมันและก่อตัวเป็นสารเคลือบป้องกัน คุณสามารถเคลือบกระทะเหล็กคาร์บอนบนพื้นที่ทำอาหารบริเวณใดก็ได้ ปฏิบัติตามคำแนะนำด้านล่าง หรือปฏิบัติตามวิดีโอแนะนำการใช้งานที่ www.ikea.com

การเคลือบน้ำมัน: เคลือบและคำแนะนำ

- ใช้น้ำมันพืชที่มีจุดเกิดควันสูงและรสชาติเป็นกลาง เช่น น้ำมันเมล็ดองุ่นหรือน้ำมันดอกทานตะวัน
- เมื่อเคลือบน้ำมัน ให้ทาน้ำมันเฉพาะบริเวณพื้นผิวที่ใช้ทำอาหารและด้านในของกระทะเท่านั้น ภายนอกกระทะให้ทาน้ำมันเคลือบบางๆ เป็นระยะๆ เพื่อให้ทนทานต่อการกัดกร่อน ต้มจืดผ่านการลงแล็คเกอร์แล้ว จึงไม่จำเป็นต้องทาน้ำมันเคลือบ
- เพื่อผลลัพธ์ที่ดีที่สุดในการเคลือบกระทะบนพื้นที่ทำอาหาร คุณควรวัดขนาดของพื้นที่ทำอาหารให้พอดีกับขนาดของกระทะ เพื่อให้มั่นใจว่าความร้อนจะกระจายทั่วถึงระหว่างการใช้อย่างต่อเนื่อง และส่งผลให้ชั้นที่เคลือบน้ำมันมีความสม่ำเสมอเพื่อไม่ให้อาหารติดกระทะ
- ระวังมือเนื่องจากกระทะจะร้อนมากเมื่อเคลือบน้ำมัน ขอแนะนำให้ใช้ที่จับในครัวจับกระทะเขี่ยมือที่ใช้ทาน้ำมันบนกระทะร้อน
- เมื่อทำตามขั้นตอนการเคลือบน้ำมันเสร็จแล้ว ให้ทาน้ำมันจำนวนเล็กน้อยเพื่อทำให้กระทะเงาจากทั่วทั้งใบ เพียงเท่านี้คุณก็พร้อมทำอาหารแล้ว ประสิทธิภาพของน้ำมันที่เคลือบและการทำอาหารแล้วไม่ติดกระทะจะเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ เมื่อกระทะมีสีเข้มขึ้นหลังการใช้งาน จนกลายเป็นสีดำสนิท เมื่อใช้กระทะเหล็กคาร์บอน การใช้ไขมัน/น้ำมันทำอาหารยังคงเป็นสิ่งจำเป็น แม้ว่าปริมาณที่ใช้จะเล็กน้อยมากเมื่อเทียบกับการใช้กระทะสแตนเลสก็ตาม

เคลือบน้ำมันบนพื้นที่ทำอาหาร

1. เทน้ำมันพืชในปริมาณที่เพียงพอลงในกระทะแล้วปล่อยให้ทั่วพื้นผิวด้านในโดยใช้กระทะเขี่ยมือ เมื่ออุ่นเสร็จแล้ว กระทะเขี่ยมือจะดูดซับน้ำมันไว้มากพอที่จะหยดจากกระทะ เก็บกระทะซับน้ำมันไว้ใช้ในภายหลัง
2. วางกระทะบนพื้นที่ทำอาหารที่มีขนาดพอดีกับขนาดของกระทะ ใช้ไฟปานกลางถึงแรง (6 จาก 10) กระทะจะค่อยๆ ร้อนขึ้นจนเริ่มมีควันขึ้นเล็กน้อยและมีสีเข้มขึ้น ซึ่งเป็นเรื่องปกติและเป็นส่วนหนึ่งของขั้นตอนการเคลือบน้ำมัน
3. ทำการเคลือบน้ำมันต่อประมาณ 10 นาที เพื่อให้แน่ใจว่าทุกส่วนของพื้นผิวกระทะถูกเคลือบด้วยน้ำมันและสร้างชั้นเคลือบที่ทั่วถึงกัน ควรอุ่นพื้นผิวกระทะด้วยน้ำมันทุกๆ 2 นาที ให้ใช้ที่จับในครัวจับกระทะเขี่ยมือและถูกระทะเพื่อไม่ให้ร้อนมือ นอกจากนี้ เพื่อความร้อนที่สม่ำเสมอ ให้ลองหมุนกระทะไปรอบๆ เป็นระยะๆ คุณจะสังเกตเห็นว่าน้ำมันชั้นเล็กน้อยและกระทะจะดูดซับน้ำมันไว้
4. นำกระทะลงจากเตา เช็ดน้ำมันส่วนเกินออกด้วยกระทะเขี่ยมือแห้ง และปล่อยให้เย็นจนถึงอุณหภูมิห้อง
5. เคลือบน้ำมันซ้ำอีกครั้งหลังผ่านไป 10 นาที แต่ครั้งนี้ให้ใช้กระทะเขี่ยมือสะอาดทาน้ำมันชั้นบางๆ เท่านั้น กระทะอาจจะแห้งกว่าเล็กน้อย และกระทะอาจจะติดกระทะ ในกรณีนี้ ให้เพิ่มจำนวนน้ำมันเพียงเล็กน้อยเพื่อให้สามารถถูกระทะได้อย่างไม่ติดขัดทุกๆ 2 นาที
6. นำกระทะลงจากเตา เช็ดน้ำมันส่วนเกินออกด้วยกระทะเขี่ยมือแห้ง และปล่อยให้เย็นจนถึงอุณหภูมิห้อง คราวนี้ให้ลองขัดกระทะจนกว่าพื้นผิวกระทะจะแห้ง
7. เคลือบน้ำมันซ้ำครั้งสุดท้ายโดยใช้น้ำมันเคลือบเป็นชั้นบางๆ แต่ลดเวลาลงเหลือประมาณ 6 นาที
8. นำกระทะลงจากเตา เช็ดน้ำมันส่วนเกินออกด้วยกระทะเขี่ยมือแห้ง และปล่อยให้เย็นจนถึงอุณหภูมิห้อง

วิธีดูแลและทำความสะอาด

- ทำความสะอาดกระทะหลังการใช้งานด้วยการใช้แปรงทำความสะอาดด้วยมือในน้ำ หากล้างเครื่องครัวในขณะที่ยังร้อนอยู่จะทำให้ทำความสะอาดได้ง่ายขึ้น หากต้องการ คุณสามารถค่อยๆ ใส่น้ำยาล้างจานเพียงเล็กน้อยลงไป โปรดทราบว่าน้ำยาล้างจานที่มากเกินไปอาจทำให้วัสดุแข็งและขจัดชั้นไขมันที่จำเป็นสำหรับการเคลือบพื้นผิวเหล็กคาร์บอนออกไป
- คราบจากอาหารสามารถขจัดออกได้โดยการโรยเกลือลงในกระทะแล้วขีดให้สะอาด เกลือดูดซับไขมันส่วนเกินและจะเหลือปริมาณไขมันเอาไว้เล็กน้อยเพื่อป้องกันไม่ให้กระทะแห้ง
- หากมีสนิม คราบอาหาร หรืออาหารไหม้ติดกระทะ ให้ใช้ใยขัดหรือฟองน้ำขัดขัดออกให้สะอาด จากนั้นนำกระทะไปเคลือบน้ำมันซ้ำอีกครั้ง
- เหล็กกล้าคาร์บอนที่ไม่ผ่านการเคลือบอาจเกิดสนิมได้หากไม่ผ่านกระบวนการที่ถูกต้อง ดังนั้นการขีดเครื่องครัวให้แห้งทันทีหลังทำความสะอาดและเคลือบน้ำมันเป็นประจำจึงเป็นเรื่องสำคัญ

การดูแลรักษาส่วนที่เป็นไม้

- ห้ามให้ส่วนที่เป็นไม้ เช่น ด้ามจับหรือลูกบิด โดนน้ำเป็นเวลานาน และหลีกเลี่ยงการแช่น้ำหรือสัมผัสความชื้น เพราะอาจทำให้ไม้ปริแตกได้
- เพื่อปกป้องส่วนที่เป็นไม้จากคราบมัน และเสริมความทนทานต่อความชื้นตามธรรมชาติของวัสดุ ควรทาน้ำมันลงบนส่วนที่เป็นไม้ โดยต้องเป็นน้ำมันที่ได้รับการรับรองว่าสัมผัสกับอาหารได้ เช่น น้ำมันพืช ทาน้ำมันลงบนส่วนที่เป็นไม้ 1 ชั้น ขีดน้ำมันส่วนเกินออกแล้วทิ้งไว้ 24 ชั่วโมง ก่อนจะทาน้ำมันซ้ำอีก 1 ชั้น

วิธีใช้งาน

- เครื่องครัวนี้ใช้ได้กับเตาทุกชนิด รวมทั้งเตาแม่เหล็กไฟฟ้า
- เมื่อทำอาหารด้วยกระทะเหล็กหล่อ น้ำมันจากการทำอาหารจะสะสมในรูเล็กๆ บนพื้นผิวกระทะเหล็กหล่อ นั่นหมายความว่า อาหารที่ทอดหรือได้รับความร้อนจะไม่สัมผัสกับเหล็กหล่อโดยตรง แต่สัมผัสกับชั้นน้ำมันแทน ซึ่งจะช่วยให้อาหารมีสีสวยเมื่อทำอาหาร นอกจากนี้ยังช่วยไม่ให้อาหารไหม้เร็วเกินไป
- หมายเหตุ วัสดุที่ใช้ทำกระทะเหล็กหล่ออาจเกิดปฏิกิริยาและไม่ควรสัมผัสกับอาหารที่มีความเป็นกรดสูง (เช่น เลมอนและมะเขือเทศ) เนื่องจากอาหารอาจมีสีซีดจางหรือมีรสชาติของโลหะผสมเล็กน้อย รวมถึงกระทะอาจเปลี่ยนสีเมื่อสัมผัสกับเกลือและอาหารที่เป็นกรด
- เศษเหล็กที่หลุดออกจากกระทะระหว่างปรุงอาหารไม่เป็นอันตราย เนื่องจากเป็นเหล็กชนิดเดียวกับที่ปกติพบในร่างกายมนุษย์
- เมื่อวางเครื่องครัวลงบนโซนทำอาหารที่มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางเล็กกว่าหรือเท่ากับเครื่องครัว จะช่วยให้คุณประหยัดพลังงานได้
- โปรดทราบว่าเครื่องครัวจะมีอุณหภูมิสูงขึ้นระหว่างการใช้งาน ให้ใช้ผ้าจับของร้อนทุกครั้ง
- ยกเครื่องครัวขึ้นจากเตาเซรามิก อย่างช้าๆ เพราะก้นกระทะอาจขูดเตาเป็นรอยได้
- อย่าให้กระทะสัมผัสกับอุณหภูมิที่เปลี่ยนแปลงกะทันหัน เช่น การเทน้ำเย็นลงในกระทะที่ร้อน อาจทำให้ก้นกระทะผิดรูปได้
- หากพบปัญหาการใช้งานสินค้า โปรดติดต่อสโตร์อิเกียหรือแผนกบริการลูกค้าของอิเกียใกล้บ้าน หรือติดต่อผ่านทางเว็บไซต์ www.ikea.co.th

