

VARDAGEN

Design Mikael Axelsson



Design and Quality
IKEA of Sweden

English	4
Español	6
Portugues	8
中文	10
繁中	12
한국어	13
日本語	15
Bahasa Indonesia	17
Bahasa Malaysia	20
عربي	22
ไทย	24
Tiếng Việt	26

English

Important!

- Before first use, traces of oil may appear on the product, as IKEA carbon steel pans have been pre-treated with food-grade oil to prevent corrosion during transport.
- The visible traces of oil are harmless and do not affect the functionality of the frying pan. They will disappear after seasoning the cookware, which should be done before you use the product for the first time, 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 food 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.
- To season a carbon steel pan, a small amount of oil is rubbed on to all surfaces of the pan and then it is heated in the oven or on the cooker to max. 150°C (300°F) for minimum one hour. Leave the pan to cool off and wipe off excess oil. This treatment should be repeated three times when the pan is new, but once it has been seasoned it only needs to be treated in this way once in a while.

Care and cleaning

- Clean the pan after use by washing it by hand in water using a brush. If you wash the cookware while it is still warm, it will be easier to clean. Carefully wipe dry after cleaning.
- Only use hot water for cleaning. Do not use washing-up liquid since it dries out the material and removing 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 gets burnt and stuck, 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.

How to use

- The pan is suitable for use on all types of hobs and is oven-safe.
- 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 pan you can save energy.
- Keep in mind that the handles get hot when the pan is used on a hob or in an oven. Always use pot holders when moving it.
- Always lift the pan when moving it on a glass or ceramic hob. To avoid the risk of scratching, do not pull it across 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, puesto que las sartenes de acero al carbono IKEA se tratan previamente con aceite alimentario para evitar la corrosión durante el transporte.
- Los restos de aceite no son perjudiciales y no afectan a la funcionalidad de la sartén. Desaparecerán tras curar la sartén, algo que debes realizar antes de utilizar el producto por primera vez; sigue las siguientes instrucciones.

Antes del primer uso

- Lava y seca la sartén antes de utilizarla por primera vez. Los restos de aceite alimentario con el que se ha tratado previamente la sartén ayudarán en el proceso de curado.
- Para que la sartén no se oxide y para que los alimentos no se peguen, se debe realizar el proceso de curado. Con el proceso de curado, los poros de la sartén se llenan de aceite para formar un revestimiento protector.
- Para curar una sartén de acero al carbono, impregna toda la superficie con una pequeña cantidad de aceite y ponla a calentar en el horno o en una placa de cocina a una temperatura máxima de 150 °C durante 1 hora como mínimo. Deja que la sartén se enfríe y retira el exceso de aceite. Si la sartén es nueva, este proceso debe repetirse al menos tres veces; después, solo será necesario repetir esta operación de vez en cuando.

Mantenimiento y limpieza

- Después de utilizarla, lava la sartén a mano con agua y un cepillo. Es más fácil limpiarla cuando todavía está caliente. Sécala bien después de lavarla.
- Para limpiarla, utiliza únicamente agua caliente. No utilices detergente líquido, ya que 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 el fondo de la sartén y frotarlo. 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 tratarla.
- 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.

Instrucciones de uso

- La sartén se puede utilizar en todo tipo de placas de cocina y en el horno.
- 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 quemem con facilidad.
- Además, 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 la sartén en una placa con un diámetro igual o inferior.
- Recuerda que, al usar la sartén en una placa o el horno, el mango se calienta. Utiliza siempre una manopla para moverla de sitio.
- Levanta siempre la sartén cuando la muevas sobre placas vitrocerámicas. Para evitar arañazos, no la deslices por encima de la placa.
- 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 entra en www.ikea.com.

Portugues

Importante!

- Antes da primeira utilização, poderá encontrar vestígios de óleo no produto, visto que as frigideiras IKEA em aço de carbono são pré-tratadas com óleo alimentar para proteger da corrosão durante o transporte.
- Os vestígios de óleo visíveis são inofensivos e não afetam a funcionalidade da frigideira. Estes vestígios desaparecem depois de curar a frigideira, o que deverá ser feito antes da primeira utilização. Siga as instruções em baixo.

Antes da primeira utilização

- Antes da primeira utilização deve lavar a frigideira à mão e secá-la cuidadosamente. Os vestígios de óleo alimentar resultantes do pré-tratamento ajudam a curar a frigideira.
- Para garantir que o produto resiste à corrosão e à aderência dos alimentos, é necessário curar a

frigideira. Ao curá-la, os poros da frigideira são preenchidos pelo óleo, que cria uma camada protetora.

- Para curar uma frigideira em aço de carbono, passe uma pequena quantidade de óleo em todas as superfícies da frigideira. Em seguida, leve-a ao lume ou ao forno à temperatura máx. de 150°C durante uma hora, no mínimo. Deixe a frigideira arrefecer e retire o excesso de óleo. Este tratamento deve ser repetido três vezes quando a frigideira é nova, devendo, posteriormente, ser feito periodicamente.

Cuidados de manutenção e limpeza

- Após a utilização, lave a frigideira à mão com água e uma escova. É mais fácil de limpar enquanto ainda estiver quente. Seque cuidadosamente com um pano.
- Use apenas água quente para limpar. Não utilize detergente líquido visto que resseca o material e remove a camada de gordura necessária para superfícies em aço de carbono.
- Para remover vestígios de alimentos cozidos basta colocar algum sal na frigideira e limpá-la. O sal absorve a gordura em excesso, mas mantém a suficiente para impedir que a superfície da frigideira 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 a frigideira diretamente após a lavagem e passar óleo regularmente.

Instruções

- A frigideira é própria para usar com todos os tipos de placas de fogão e pode ir ao forno.
- Quando os alimentos são cozinhados numa frigideira 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 tachos/panelas em aço carbonado 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 tacho/panela pode perder alguma coloração causada por sais ou alimentos ácidos.
- O ferro que se solta do tacho/panela durante a cozedura é completamente inofensivo pois é o mesmo tipo de ferro que normalmente se encontra no nosso organismo.
- Coloque o utensílio numa zona de cozedura com um diâmetro igual ou inferior para poupar energia.
- Tenha em atenção que as asas aquecem quando a frigideira é usada no fogão ou no forno. Para deslocar o recipiente, use sempre pegas.
- Levante sempre a frigideira ao deslocá-la numa placa de vidro ou em cerâmica. Para evitar riscos, não o deslize pela placa.
- Não exponha o tacho/panela a mudanças de temperatura grandes e súbitas como, por exemplo, deitar água fria no tacho quente pode deformar o fundo do tacho.
- Se tiver problemas com o produto, contacte a sua loja IKEA ou o Apoio ao Cliente ou visite www.ikea.pt.

中文

重要须知!

- 第一次使用前，产品上可能会出现油迹，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。

- 这些可见的油迹是无害的，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。请按照以下说明操作。

第一次使用前

- 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会有助于开锅过程。
- 为了使产品抗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。
- 要给碳钢锅开锅，请将少量油摩擦在锅的所有表面，然后在烤炉中或者厨灶上加热至最高150°C (300°F)并至少持续一小时。待锅自然冷却后擦去多余的油。新锅应重复进行三次这样的处理过程，但经过开锅后，只需偶尔这样处理一次，达到养锅的作用。

护理和清洁

- 使用后，将锅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。清洁后小心擦干。
- 只能使用热水进行清洁。请勿使用清洁剂，因为这会使锅的表面变干，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。
- 如果产生腐蚀或食物污渍，或者食物烧焦和粘锅，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，碳钢会腐蚀。请务必在清洁后将锅直接擦干，并定期进行油润处理。

使用说明

- 这款锅适用于所有类型的炉灶，并且可以在烤箱中使用。
- 在用碳钢锅烹制食物时，油脂会聚集在碳钢表面的小孔中。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，不适合与强酸性食材（例如柠檬和西红柿）接触，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元素为同一属性，因此对健康无害。
- 将锅放在直径与锅相同或更小的烹饪区，可以节省能源。
- 请记住，在炉灶或烤箱中使用时，锅的把手会变热。在移动锅时务必使用锅垫。
- 在玻璃或陶瓷炉灶上移动锅具时，请务必将锅抬起。为避免刮擦，请勿在炉灶上直接拖拉锅具。
- 请勿将锅暴露在温度急剧变化的环境中，例如将冷水倒入热锅中，因为这可能会使锅底变形。
- 如对产品有任何疑问，请就近与宜家商场/顾客服务部联系，或访问www.ikea.cn网站。

繁中

重要訊息！

- 首次使用前，產品或會出現油漬，因為IKEA碳鋼鍋具已塗上食品級潤滑油，避免運送過程出現鏽蝕。
- 這些油漬是無害的，不影響產品的功能性。油漬會於上油保養後消失，保養程序應在首次使用產品前進行。請跟隨以下指示進行上油保養。

第一次使用前

- 首次使用前，先手洗並徹底晾乾產品。產品留有的食品級潤滑油有助上油保養。
- 鍋具須進行上油保養，避免鏽蝕和食物黏鍋。在保養過程中，煎鍋的小孔會充滿油脂，形成保護層。
- 進行保養時，將少量油塗抹整個鍋面，放入烤箱或煮食爐，加熱至最大150°C (300°F)至少一小時。完成加熱後待煎鍋冷卻，擦拭多餘油分。若首次使用鍋具，須重覆進行三次上油保養程序。如果產品曾進行過上油保養，只需定期以此方式進行一次作保養。

保養與清潔

- 鍋具使用後請用刷子手洗乾淨。建議在鍋具仍保有些微熱度時清洗，效果更佳。清洗後請擦乾鍋具。
- 只能用熱水清洗，不可使用清潔劑，因為會讓鍋面變乾，去除碳鋼表面重要的保護油層。
- 在鍋內撒上一點鹽，可清除食物殘渣，再擦拭乾淨。鹽可吸收多餘的油脂，但仍保留足夠的油脂，可避免鍋面變乾。

- 如果出現鏽蝕、污漬，或食物燒焦和黏鍋情況，可用鋼絲絨或研磨海棉清洗，然後重新為鍋具上油保養。
- 不適當使用未經上油保養的碳鋼鍋，或會造成鏽蝕的情況。鍋具清洗後應擦拭乾淨及定期上油保養。

使用方法

- 適用於所有爐具及烤箱。
- 用碳鋼鍋具烹調食物時，油脂會集中在鍋面的小孔內，油煎的食物不會直接接觸鍋底，而是隔著一層油脂，使食物的表面呈現金黃色，也能避免食物燒焦。
- 碳鋼是一種活性材料，應避免與酸性食物(如檸檬和番茄)接觸，這或會使烹調的食材褪色或產生金屬味道。此外，鍋面亦會因為接觸鹽分和酸性食物而褪色。
- 烹飪過程中鍋面脫落的鐵質與人體的鐵質相同，不會危害健康。
- 可在相同或較小直徑的爐具上使用鍋具，以節省能源。
- 鍋具放在爐具或烤箱使用時，把手會變得熱燙。移動鍋具時，請務必使用隔熱墊或隔熱手套。
- 將鍋具移至玻璃或電陶瓷爐時，務必拿起鍋具，不可用拉的方式移動，以免刮花爐具表面。
- 不可將鍋具置於溫差過大的環境中，如將冷水倒入高溫的鍋具內，鍋具底部或會變形。
- 如對產品有任何疑問，請與IKEA店內職員或客戶服務部聯絡。

한국어

중요!

- IKEA 카본스틸 팬은 운송 중 부식을 방지하기 위해 식품 등급 오일로 사전 처리되어 있으므로 처음 사용하기 전에 제품에 기름이 묻어날 수 있습니다.
- 눈에 보이는 기름 흔적은 무해하며 프라이팬의 기능에 영향을 미치지 않습니다. 사용 전에 반드시 프라이팬을 시즈닝하여 코팅해주세요. 그러면 기름 흔적이 사라집니다. 아래 설명서를 참고해주세요.

처음 사용 시 주의사항

- 본 제품을 처음 사용하기 전에는 한 번 손세척하고 완전히 건조해주세요. 전처리한 식품 등급의 오일을 사용하면 시즈닝에 도움이 됩니다.
- 제품의 부식과 음식 늘어붙음을 막기 위해 시즈닝 과정을 먼저 거쳐야 합니다. 시즈닝을 하면 오일이 팬의 구멍을 막아 보호막이 형성됩니다.
- 카본스틸 팬을 시즈닝하려면 소량의 기름으로 팬의 표면 전체를 문질러 준 다음, 팬을 오븐이나 조리기에서 최대 150°C(300°F)로 최소 1시간 동안 가열하세요. 팬이 식을 때까지 그대로 둔 후 남아 있는 기름을 닦아주세요. 새로 구입한 팬에는 이 절차를 세 번 반복해야 합니다. 하지만 한 번 시즈닝이 끝난 후에는 가끔 이 방법으로 관리해주면 됩니다.

관리 및 세척

- 사용 후에는 브러시를 이용해 손으로 물세척하세요. 조리기구에 온기가 남아있을 때 세척하면 더욱 쉽게 닦을 수 있습니다. 세척 후에는 살살 닦아서 건조해주세요.
- 뜨거운 물로만 세척하세요. 주방세제는 마르면서 카본스틸 표면에 꼭 필요한 지방 보호막을 없애기 때문에 사용해서는 안 됩니다.
- 음식 조리 후 얼룩이 생기면 팬에 소금을 약간 뿌리고 문질러서 닦아낼 수 있습니다. 소금은 과도한 기름을 흡수하면서도 팬이 마르는 것을 방지할 만큼의 적당한 양의 기름을 남겨둡니다.
- 부식이나 음식 얼룩이 발생한 경우 또는 음식물이 타서 달라붙은 경우 철수세미나 연마 스펀지로 세척한 후 다시 시즈닝하여 사용할 수 있습니다.
- 표면처리가 되지 않은 카본스틸은 제대로 관리하지 않으면 부식될 수 있습니다. 따라서 세척한 후 마른 걸레로 닦아 즉시 건조하고 주기적으로 기름칠해 주는 관리가 중요합니다.

사용 방법

- 이 팬은 모든 종류의 화구와 오븐에 사용할 수 있습니다.
- 카본스틸 팬에 음식을 조리하면 기름이 카본스틸 표면의 작은 구멍에 모입니다. 그러면 튀기거나 굽는 음식이 카본스틸 바닥면과 직접 접촉하지 않고 기름층과 만나 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)의 경우 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 타입이므로 인체에 무해합니다.
- 조리기구와 크기가 같거나 더 작은 화구를 사용하면 에너지를 절약할 수 있습니다.
- 화구나 오븐에서 팬을 사용할 때는 손잡이가 뜨겁게 달궈지므로 주의하세요. 제품을 옮길 때는 항상 냄비홀더를 사용하세요.
- 유리나 세라믹 화구에서 팬을 움직일 때 항상 들어서 옮겨주세요. 스크래치를 방지하려면 화구 위에서 제품을 끌어서 이동하지 마세요.
- 팬을 갑작스럽고 급격한 온도 변화(예: 뜨거운 팬에 차가운 물을 붓는 경우)에 노출하지 마세요. 팬 바닥이 변형될 수 있습니다.
- 제품에 문제가 있을 경우 가까운 IKEA 매장/고객 서비스 센터에 문의하거나 IKEA.kr을 방문해주세요.

日本語

重要!

- 初めてご使用になるときに、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。
- オイルの跡があったとしても無害であり、フライパンの機能には影響しません。油ならしを行うと消えますので、初めてご使用になる前に以下の手順で行ってください。

初めてご使用になる前に

- 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。あらかじめ塗布してある食用油が残っていると、油ならしがスムーズになります。
- 製品のサビや焦げ付きを防ぐため、フライパンに油をなじませておく必要があります。油ならしをすることで、フライパンの細孔が油で覆われ、保護膜の役割を果たします。
- カーボンスチール製のフライパンに油をなじませ

るには、表面全体に薄く油を塗り、オーブンかコンロで150℃以上にならないようにして最低1時間熱します。そのまま冷まして余分な油分を拭き取ります。新品のフライパンの場合はこの処理を3回繰り返す必要がありますが、その後の油ならば時々で十分です。

お手入れ方法

- フライパンを使った後は、ブラシを使って手洗いで洗浄します。フライパンがまだ温かいうちに洗うと、簡単に汚れが落ちます。洗った後は丁寧に乾拭きします。
- 洗浄には温水のみを使用してください。食器用洗剤は使わないでください。素材が乾燥し、カーボンスチールの表面の保護に必要な油膜が落ちてしまいます。
- 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。塩は余計な油脂を吸収しますが必要な油脂は残すので、フライパンの乾燥を防ぎます。
- サビや汚れ、焦げ付きが気になる場合は、フライパンをスチールウール（金たわし）または研磨できるスポンジで汚れを落とし、もう一度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、このフライパンは洗ったらすぐに水気をしっかり拭き取ること、定期的に油を塗ることが大切です。

ご使用方法

- 本製品はあらゆるタイプのコンロと、オーブンで使用できます。
- カーボンスチール製のフライパンで食材を調理すると、カーボンスチールの表面にある細孔が油脂で覆われます。炒めたり焼いたりする食材が鍋底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。
- もう1つの留意点は、カーボンスチールは酸性の強い食材（レモン、トマトなど）に反応しやすい素材であり、変色したり、やや金属の味がついたりすることがあるため、これらの食材の調理には適していません。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。

- フライパンで調理することで摂取できる鉄分は、通常、人体内に存在する鉄と同じ種類なので、まったく無害です。
- フライパンと同じか、またはそれよりも小さい直径のコンロで使用すると、省エネになります。
- フライパンをコンロやオーブンで使用している間は、取っ手が熱くなるのでご注意ください。動かす際には必ず鍋つかみをお使いください。
- ガラス製やセラミック製のコンロの上で動かすときは、必ずフライパンを持ち上げてください。コンロに傷をつけないよう、コンロの上では引きずらないでください。
- フライパンを急激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、お近くのイケア店舗またはカスタマーサービスまでご連絡いただくか、www.ikea.jpからお問い合わせください。

Bahasa Indonesia

Penting!

- Sebelum penggunaan pertama, bekas minyak mungkin muncul pada produk, karena wajan baja karbon IKEA telah dilapisi sebelumnya dengan minyak food grade untuk mencegah korosi selama pengangkutan.
- Jejak minyak yang terlihat tidak berbahaya dan tidak mempengaruhi fungsi penggorengan. Akan hilang setelah melakukan proses seasoning pada peralatan masak, yang harus dilakukan sebelum Anda menggunakan produk untuk pertama kali, ikuti petunjuk di bawah ini.

Sebelum pertama kali digunakan

- Sebelum Anda menggunakan produk ini untuk pertama kalinya, cuci dengan tangan dan keringkan secara menyeluruh. Setiap sisa minyak food grade yang telah diolah sebelumnya akan membantu dalam proses seasoning.
- Agar produk tahan terhadap korosi dan lengketnya makanan, peralatan masak ini perlu

melalui proses seasoning. Dengan melakukan seasoning, pori-pori wajan diisi dengan minyak yang membentuk lapisan pelindung.

- Untuk melakukan seasoning pada wajan baja karbon, sedikit minyak dioleskan ke semua permukaan wajan dan kemudian dipanaskan di oven atau di atas kompor hingga maksimal 150°C (300°F) selama minimal satu jam. Biarkan wajan mendingin dan bersihkan minyak berlebih. Perawatan ini harus diulang tiga kali ketika wajan masih baru, tetapi setelah dilakukan proses seasoning hanya perlu diperlakukan dengan cara ini sesekali.

Cara merawat dan membersihkan

- Bersihkan wajan setelah digunakan dengan cara mencucinya dengan tangan di air menggunakan kuas. Jika Anda mencuci peralatan masak saat masih hangat, akan lebih mudah dibersihkan. Lap kering dengan hati-hati setelah dibersihkan.
- Hanya gunakan air panas untuk membersihkan. Jangan gunakan cairan pembersih karena akan mengeringkan bahan dan menghilangkan lapisan lemak yang diperlukan untuk permukaan baja karbon.
- Noda dari makanan yang dimasak dapat dihilangkan dengan menaburkan sedikit garam ke dalam wajan dan kemudian membersihkannya. Garam menyerap lemak berlebih tetapi menyisakan cukup lemak untuk mencegah wajan mengering.
- Jika korosi atau noda makanan terjadi, atau jika makanan terbakar dan menempel, dapat dibersihkan dengan wol baja atau spons abrasif dan kemudian dilakukan proses seasoning kembali.
- Baja karbon yang tidak dirawat dapat menimbulkan korosi jika tidak dirawat dengan benar. Oleh karena itu, penting untuk menyeka peralatan masak langsung kering setelah dicuci dan meminyakinya secara teratur.

Cara menggunakan

- Wajan cocok untuk digunakan pada semua jenis kompor dan aman untuk oven.
- Saat makanan dimasak dalam wajan baja karbon, lemak penggorengan terkumpul di pori-pori kecil di permukaan baja karbon. Ini berarti bahwa 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. Selain itu juga mencegah makanan mudah terbakar.
- Harap dicatat bahwa bahan untuk wajan baja karbon bersifat reaktif dan tidak cocok untuk kontak dengan bahan makanan 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 asam.
- Besi yang mengelupas dari wajan selama memasak tidak berbahaya karena merupakan jenis besi yang sama yang biasanya, dan seharusnya, ditemukan dalam tubuh manusia.
- Dengan menempatkan peralatan masak pada zona memasak dengan diameter yang sama atau lebih kecil dari wajan, Anda dapat menghemat energi.
- Ingatlah bahwa gagangnya menjadi panas saat wajan digunakan di atas kompor atau di dalam oven. Selalu gunakan alas panci saat memindahkannya.
- Selalu angkat wajan saat memindahkannya di atas kompor kaca atau keramik. Untuk menghindari risiko tergores, jangan menariknya melewati kompor.
- Jangan biarkan wajan terkena perubahan suhu yang besar dan tiba-tiba, mis. dengan menuangkan air dingin ke dalam wajan panas, bagian bawah wajan mungkin berubah bentuk.

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

Bahasa Malaysia

Penting!

- Sebelum penggunaan kali pertama, kesan minyak mungkin kelihatan pada produk, kerana kualiti keluli karbon IKEA telah diprarakat terlebih dahulu dengan minyak gred makanan bagi mengelakkan kakisan semasa diangkut
- Kesan minyak yang boleh dilihat tidak berbahaya dan tidak menjejaskan kefungsiannya. Ia akan hilang selepas pembiasaan alat memasak, yang perlu dilakukan sebelum anda menggunakan produk buat kali pertama, sila ikut arahan di bawah.

Sebelum penggunaan kali pertama

- Sebelum anda menggunakan produk ini buat kali pertama, basuh dengan tangan dan keringkan dengan teliti. Sebarang sisa minyak gred makanan prarakat akan membantu dalam proses pembiasaan.
- Untuk produk agar tahan kakisan dan makanan tidak melekat, alat memasak ini perlu melalui proses pembiasaan. Melalui pembiasaan, pori-pori kualiti dipenuhi dengan minyak yang membentuk salutan pelindung.
- Untuk membiasakan kualiti keluli karbon, sapu sedikit minyak pada semua permukaan kualiti dan kemudian panaskan di dalam ketuhar atau di atas dapur hingga maksimum. 150°C (300°F) selama sekurang-kurangnya satu jam. Biarkan kualiti sejuk dan kesat lebih minyak. Rawatan ini perlu diulang sebanyak tiga kali jika kualiti baru, tetapi apabila telah dibiasakan ia hanya perlu dirawat dengan cara ini sekali-sekala.

Penjagaan dan pencucian

- Bersihkan kualiti selepas digunakan dengan membasuhnya dengan tangan di dalam air menggunakan berus. Jika anda mencuci alat

memasak semasa ia masih hangat, ia akan lebih mudah untuk dicuci. Lap sehingga kering dengan berhati-hati selepas dicuci.

- Hanya gunakan air panas untuk mencuci. Jangan gunakan cecair pencuci kerana ia akan mengeringkan bahan dan mengeluarkan lapisan lemak yang perlu untuk permukaan keluli karbon.
- Noda daripada makanan yang telah dimasak boleh ditanggalkan dengan menaburkan sedikit garam dalam kualiti dan kemudian mengelapnya sehingga bersih. Garam menyerap lemak berlebihan tetapi meninggalkan cukup lemak untuk mengelakkan kualiti daripada kering.
- Jika terdapat kakisan atau kesan makanan, atau jika makanan hangus dan terlekat, ia boleh dibersihkan dengan sabut keluli atau span pelelas dan kemudian dibiasakan semula.
- Keluli karbon yang tidak dirawat boleh menghakis jika ia tidak dirawat dengan betul. Oleh itu, adalah penting untuk terus mengelap alat memasak sehingga kering selepas mencuci dan meminyakinya secara kerap.

Cara penggunaan

- Kualiti sesuai untuk digunakan pada semua jenis dapur dan selamat ketuhar.
- Apabila makanan dimasak dalam kualiti keluli karbon, lemak yang digoreng terkumpul di dalam liang-liang kecil di permukaan keluli karbon. Ini bermakna makanan yang hendak digoreng atau diperangkan tidak bersentuhan langsung dengan keluli karbon, sebaliknya dengan lapisan lemak, yang menambah permukaan perang yang menarik pada apa yang anda masak. Ini juga menghalang makanan daripada terbakar dengan mudah.
- Sila ambil perhatian bahawa bahan untuk kualiti keluli karbon adalah reaktif dan tidak sesuai untuk bersentuhan dengan bahan makanan berasid yang kuat (cth. lemon dan tomato) kerana makanan boleh berubah warna atau

menyebabkan ia sedikit berasa logam. Kualiti itu sendiri juga boleh berubah warna oleh garam dan bahan makanan berasid.

- Besi yang mengelupas dari kualiti semasa memasak tidak berbahaya kerana ia jenis besi yang biasanya sama, dan seharusnya, seperti yang terdapat dalam tubuh manusia.
- Dengan meletakkan alat memasak di atas zon memasak dengan diameter yang sama atau lebih kecil daripada kualiti, tenaga boleh dijimatkan.
- Perlu diingatkan bahawa pemegang menjadi panas apabila kualiti digunakan di atas dapur atau di dalam ketuhar. Sentiasa gunakan pemegang periuk semasa mengalihkannya.
- Sentiasa angkat kualiti apabila menggerakkannya di atas kaca atau dapur seramik. Bagi mengelakkan risiko tercalar, jangan tariknya melintasi hob.
- Jangan dedahkan kualiti pada perubahan suhu yang kuat dan mendadak, mis. dengan menuang air sejuk ke dalam kualiti panas, mengakibatkan bahagian bawah kualiti mungkin berubah bentuk.
- Jika anda mempunyai sebarang masalah dengan produk, hubungi gedung IKEA terdekat anda/Khidmat Pelanggan atau lawati www.ikea.com.

عربي

هام!

- قبل الاستخدام لأول مرة، قد تظهر آثار زيت على المنتج، حيث تمت معالجة مقالي ايكيا المصنوعة من الصلب الكربوني بزيت طعام لمنع نشوء الصدأ أثناء النقل.
- الآثار المرئية للزيت غير ضارة ولا تؤثر على وظيفة المقلاة. ستختفي بعد معالجة أنية الطهي، وهو ما يجب القيام به قبل استخدام المنتج لأول مرة، يرجى اتباع التعليمات أدناه.

قبل الاستخدام لأول مرة

- قبل استخدام هذا المنتج لأول مرة، يجب غسله يدويًا وتجفيفه جيدًا. أي بقايا لزيت طعام من عملية المعالجة المسبقة سيساعد في عملية المعالجة الجديدة.

- لكي يقاوم المنتج الصدأ والالتصاق بالطعام، يجب أن تمر أواني الطهي هذه بعملية معالجة. والمعالجة هي أن تملئ مسام المقلدة بالزيت الذي يشكل طبقة واقية.
- لمعالجة مقلدة من الصلب الكربوني، يتم دهن كمية صغيرة من الزيت على جميع أسطح المقلدة ثم تسخن في الفرن أو في الموقد بحد أقصى 150 درجة مئوية (300 درجة فهرنهايت) لمدة ساعة واحدة على الأقل. يجب ترك المقلدة حتى تبرد ثم يمسح الزيت الزائد. يجب تكرار هذه المعالجة ثلاث مرات عندما تكون المقلدة جديدة، ولكن بمجرد أن يتم معالجتها فإنها تحتاج فقط إلى المعالجة بهذه الطريقة مرة واحدة كل فترة.

العناية والتنظيف

- يجب تنظيف المقلدة بعد الاستعمال بغسلها يدوياً بالماء والفرشاة. إذا غسلت المقلدة بينما لا تزال دافئة سيكون تنظيفها أكثر سهولة. يجب تجفيفها بعناية بعد التنظيف.
- يتم استخدام الماء الساخن فقط للتنظيف. لا يجب استخدام سائل الغسيل لأنه يجفف الخامة ويزيل الطبقة الدهنية اللازمة لأسطح الفولاذ الكربوني.
- يمكن إزالة البقع من الطعام المطبوخ عن طريق رش القليل من الملح في المقلدة ثم مسحه. يمتص الملح الدهون الزائدة ولكنه يترك دهوناً كافية لمنع جفاف المقلدة.
- في حالة حدوث صدأ أو بقع طعام، أو إذا احترق الطعام والتصق بالمقلدة، فيمكن تنظيفه بالسلك أو إسفنجة خشنة ثم إعادة عملية المعالجة.
- قد يتعرض الفولاذ الكربوني غير المعالج إلى الصدأ إذا لم يتم معالجته بشكل صحيح. لذلك من المهم مسح أواني الطهي وتجفيفها مباشرة بعد غسلها وتزييتها بانتظام.

طريقة الاستخدام

- المقلدة مناسبة للاستخدام على جميع أنواع المواقد وهي آمنة للاستخدام في الفرن.
- عندما يتم طهي الطعام في مقلدة من الفولاذ الكربوني، تتجمع دهون القلي في المسام الصغيرة في سطح الفولاذ الكربوني. وهذا يعني أن الطعام المراد قليه أو تحميصه لا يتلامس بشكل مباشر مع الفولاذ الكربوني، ولكنه يتلامس مع طبقة من الدهون، مما يضيف سطحاً بنياً لطيفاً على الطعام. وهذا أيضاً يمنع الطعام من الاحتراق بسهولة.
- يرجى ملاحظة أن مادة الفولاذ الكربوني تتفاعل وليست مناسبة للتلامس مع الأطعمة الحمضية القوية (مثل الليمون والطماطم) حيث يمكن أن يتغير لون الطعام أو ينتهي به الأمر بطعم طفيف من المعدن. يمكن أيضاً أن يتغير لون المقلدة نفسها بسبب الأملاح والمواد الغذائية الحمضية.

- الحديد الذي يتقشر من المقلاة أثناء الطهي غير ضار لأنه نفس نوع الحديد الذي يوجد عادة ويجب أن يوجد في جسم الإنسان.
- يمكنك توفير الطاقة بوضع آنية الطهي على موقد له نفس القطر أو أقل منه.
- يجب الوضع في الاعتبار أن المقابض تصبح ساخنة عند وضع المقلاة على الفرن أو الموقد. استخدم دائمًا حاملات القدور عند تناولتها.
- ارفعي دائمًا المقلاة عند تحريكها على موقد زجاجي أو سيراميك. لتتجنبي خطر الخدش، لا تسحبها على الفرن.
- لا تعرضي المقلاة لتغييرات كبيرة ومفاجئة في درجات الحرارة، على سبيل المثال، بسكب الماء البارد على المقلاة وهي ساخنة فقد يتشوه قاع المقلاة.
- إذا كان لديك أي مشاكل مع المنتج، اتصلي بأقرب معرض إيكيا / خدمة العملاء أو بزيارة www.ikea.com.

ไทย

สำคัญ

- ก่อนใช้งานครั้งแรก อาจมีรอยน้ำมันบนพื้นผิวของสินค้า เนื่องจากกระทะเหล็กกล้าคาร์บอนเคลือบด้วยน้ำมัน Food Grade เพื่อป้องกันการกัดกร่อนระหว่างการขนส่ง
- รอยน้ำมันที่มองเห็นได้ไม่ก่อให้เกิดอันตรายและไม่ส่งผลต่อการใช้งานกระทะ โดยจะจางหายไปหลังจากเคลือบน้ำมันบนพื้นผิว ซึ่งควรทาก่อนใช้งานครั้งแรก โปรดทำตามขั้นตอนด้านล่าง

ก่อนใช้งานครั้งแรก

- ก่อนนำไปใช้งานครั้งแรก ล้างให้สะอาดด้วยมือและเช็ดให้แห้ง น้ำมัน Food Grade ที่มาพร้อมกระทะจะช่วยทำให้กระบวนการเคลือบมีประสิทธิภาพมากขึ้น
- ในการทำให้สินค้าทนทานต่อการกัดกร่อนและป้องกันคราบอาหารเกาะติดพื้นผิว กระทะต้องได้รับการเคลือบพื้นผิว โดยน้ำมันจะซึมเข้าผิวกระทะและก่อตัวเป็นเคลือบผิวกระทะ
- ในการเคลือบกระทะเหล็กกล้าคาร์บอน ให้ทาพื้นผิวกระทะให้ทั่วด้วยน้ำมันในปริมาณเล็กน้อย จากนั้นนำเข้าเตาอบหรือวางไว้บนเตาที่อุณหภูมิสูงสุด 150°C (300°F) เป็นเวลาอย่างน้อย 1 ชั่วโมง ปล่อยให้กระทะให้เย็นลงและเช็ดคราบน้ำมันที่เหลือนอก ควรเคลือบกระทะใหม่ซ้ำ 3 ครั้ง แต่เมื่อผ่านการเคลือบแล้ว ให้ดูแลรักษาด้วยการเคลือบพื้นผิวเป็นครั้งคราว

การดูแลรักษาและทำความสะอาด

- ทำความสะอาดกระทะหลังจากใช้งานด้วยการใช้แปรงขัดกระทะ แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด ควรล้างขณะที่กระทะยังอุ่น เพื่อให้ล้างคราบอาหารออกได้ง่ายขึ้น จากนั้น เช็ดให้แห้ง
- ทำความสะอาดด้วยน้ำอุ่นเท่านั้น ไม่แนะนำให้ล้างด้วยน้ำยา ล้างจาน เพราะอาจทำให้ชั้นของน้ำมันที่จำเป็นต่อพื้นผิว เหล็กกล้าคาร์บอนหลุดล่อน
- ขจัดคราบอาหารด้วยการโรยเกลือลงในกระทะ จากนั้นเช็ด สะอาด เกลือจะดูดซับน้ำมันส่วนเกิน แต่ยังคงเหลือน้ำมันที่ เพียงพอที่จะทำหน้าที่ป้องกันกระทะจากการกัดกร่อน
- หากมีสนิม คราบอาหาร หรืออาหารไหม้ติดกระทะ ให้ใช้ใยขัด หรือฟองน้ำขัดขัดออกให้สะอาด จากนั้นนำ กระทะ ไปเคลือบ น้ำมันซ้ำอีกครั้ง
- เหล็กกล้าคาร์บอนที่ไม่เคลือบสีอาจเกิดการกัดกร่อนได้ถ้าไม่ ได้รับการเคลือบอย่างถูกต้องเหมาะสม จึงเป็นสิ่งสำคัญที่ควร เช็ดกระทะให้แห้งทันทีหลังล้างทำความสะอาด และทาน้ำมัน อย่างสม่ำเสมอ

วิธีใช้

- เหมาะสำหรับใช้กับเตาทุกประเภท และเข้าเตาอบได้
- เมื่อทำอาหารในกระทะเหล็กกล้าคาร์บอน น้ำมันทำอาหาร จะสะสมอยู่ในพื้นผิวของกระทะ ทำให้อาหารที่ต้องการทอด หรือเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลไม่ได้สัมผัสกับเหล็กกล้าคาร์บอน โดยตรง แต่สัมผัสกับชั้นของน้ำมัน ซึ่งทำให้อาหารที่ปรุงมี สีน้ำตาลน่ารับประทาน และยังป้องกันไม่ให้อาหารไหม้ง่าย อีกด้วย
- โปรดจำไว้ว่าวัสดุที่ใช้ทำกระทะเหล็กกล้าคาร์บอนอยู่ใน ประเภทรีแอคทีฟ (Reactive) จึงไม่เหมาะกับอาหารที่มีกรด สูง (เช่น มะนาวหรือมะเขือเทศ) เนื่องจากอาหารอาจเปลี่ยน สีหรือมีรสชาติของเหล็กเล็กน้อย ตัวกระทะอาจเปลี่ยนสีจาก การสัมผัสกับเกลือหรืออาหารที่มีกรดสูงได้
- เหล็กที่หลุดล่อนจากกระทะระหว่างใช้งานไม่ก่อให้เกิด อันตราย เนื่องจากเป็นเหล็กที่โดยทั่วไปแล้วสามารถพบเจอ ได้ในร่างกายมนุษย์
- การวางอุปกรณ์ครัวไว้บนเตาที่มีเส้นผ่านศูนย์กลางเดียวกัน หรือเล็กกว่ากระทะ ช่วยประหยัดพลังงานได้
- โปรดจำไว้ว่ามือจับจะมีความร้อนเมื่อใช้กระทะบนเตาหรือ ในเตาอบ ให้ใช้ผ้าจับของร้อนเสมอเมื่อต้องการเคลื่อนย้าย กระทะ
- ยกกระทะขึ้นเสมอเมื่อต้องการเคลื่อนย้ายบนเตาเซรามิก หรือเตาไฟฟ้า และเพื่อหลีกเลี่ยงไม่ให้เกิดรอยขีดข่วน ห้าม ดึงกระทะข้ามผ่านเตา

- ห้ามให้กระทะสัมผัสกับการเปลี่ยนแปลงของอุณหภูมิที่เกิดขึ้นกระทันหัน เช่น การเทน้ำเย็นลงบนกระทะที่มีความร้อน เนื่องจากก้นกระทะอาจเปลี่ยนรูปได้
- หากมีคำถามหรือปัญหาเกี่ยวกับสินค้า โปรดติดต่อแอสโตรรี เกลย์ใกล้บ้านคุณ/แผนกบริการลูกค้า หรือเว็บไซต์ www.ikea.com

Tiếng Việt

Quan trọng!

- Trước khi sử dụng lần đầu, trên sản phẩm có thể xuất hiện các vết dầu mỡ vì chảo thép carbon của IKEA được xử lý bằng dầu mỡ thực phẩm để ngăn ngừa rỉ sét trong quá trình vận chuyển.
- Các vết dầu mỡ nhìn thấy được không có hại và không ảnh hưởng đến chức năng của chảo chiên. Chúng sẽ biến mất sau khi chảo được tô dầu, và bạn phải thực hiện việc tô dầu trước khi sử dụng chảo lần đầu, vui lòng làm theo hướng dẫn bên dưới.

Trước khi dùng lần đầu

- Trước khi dùng sản phẩm lần đầu, rửa sạch bằng tay và lau khô cẩn thận. Dầu mỡ thực phẩm còn sót lại trên chảo sẽ giúp ích cho bạn trong quá trình tô dầu.
- Để có khả năng chống rỉ sét và chống dính, chảo cần phải được tô dầu. Khi tô dầu, dầu sẽ lấp đầy các lỗ rỗng trong chảo và tạo thành một lớp bảo vệ.
- Để tô dầu cho chảo thép carbon, bôi một lớp dầu mỏng lên kín bề mặt chảo, sau đó hâm nóng trong lò nướng hoặc trên bếp ở nhiệt độ tối đa 150°C (300°F) trong ít nhất một tiếng. Để chảo nguội và lau phần dầu thừa. Quy trình này nên được lặp lại ba lần với chảo mới, tuy nhiên với chảo đã qua sử dụng thì chỉ cần thi thoảng lặp lại quy trình này là được.

Chăm sóc và vệ sinh

- Dùng nước và bàn chải để rửa chảo bằng tay sau khi dùng. Sẽ dễ dàng hơn nếu bạn rửa khi nồi/chảo còn ấm. Lau khô cẩn thận sau khi rửa.

- Chỉ dùng nước nóng để vệ sinh. Không sử dụng dung dịch tẩy rửa vì sẽ làm khô vật liệu và loại bỏ những lớp chất béo hữu ích cần có trên bề mặt thép carbon.
- Có thể vệ sinh thức ăn bám vào chảo/nồi bằng cách rắc một ít muối rồi lau sạch. Muối sẽ hấp thụ dầu mỡ còn thừa nhưng giữ lại đủ một ít dầu mỡ để chảo/nồi không bị khô.
- Nếu chảo bị gỉ sét, xuất hiện vết ố của thực phẩm hoặc nếu thực phẩm bị cháy và dính vào chảo, hãy vệ sinh chảo bằng bụi nhùi thép hoặc miếng cọ rửa và tô lại bằng dầu.
- Thép carbon chưa qua xử lý có thể bị gỉ sét nếu không được xử lý đúng cách. Do đó, điều cần thiết là làm khô nồi/chảo ngay sau khi rửa và tô dầu thường xuyên.

Cách dùng

- Chảo phù hợp để dùng trên tất cả loại bếp và trong lò nướng.
- Khi nấu thức ăn trong chảo carbon, dầu mỡ tích tụ trong các lỗ nhỏ li ti trên bề mặt thép carbon. Điều này nghĩa là thức ăn sẽ được chiên hoặc xào đến khi vàng nâu mà không trực tiếp tiếp xúc với lớp gang mà chỉ tiếp xúc với lớp dầu mỡ ở trên, giúp thức ăn có màu nâu vàng hấp dẫn. Nhờ vậy mà thức ăn ít bị cháy hơn.
- Chú ý thép carbon là một vật liệu phản ứng và không phù hợp để tiếp xúc với các thực phẩm có tính axit (như chanh và cà chua) vì chúng có thể bị thay đổi màu sắc hoặc có vị kim loại nhẹ sau khi nấu. Chảo cũng có thể thay đổi một chút màu sắc khi tiếp xúc với muối và thực phẩm có tính axit.
- Chất sắt được giải phóng trong quá trình nấu ăn không nguy hiểm đến sức khỏe, vì đây là loại sắt thường và nên được tìm thấy trong cơ thể con người.
- Sử dụng chảo trên vùng nấu có đường kính tương tự hoặc nhỏ hơn để tiết kiệm năng lượng.
- Hãy lưu ý rằng tay cầm của chảo sẽ nóng lên khi sử dụng trên bếp nấu hoặc trong lò nướng. Luôn sử dụng miếng nhấc nồi khi di chuyển sản phẩm.

- Luôn nhắc chảo lên khi di chuyển trên bề mặt bếp bằng gốm hoặc thủy tinh. Khi sử dụng trên bếp gốm thủy tinh, luôn nâng nồi/chảo khi di chuyển để tránh gây trầy xước bề mặt bếp.
- Không để nồi/chảo tiếp xúc với sự thay đổi nhiệt độ đột ngột, ví dụ như đổ nước lạnh vào chảo nóng, vì đáy sản phẩm có thể bị biến dạng.
- Nếu bạn có bất kỳ vấn đề nào với sản phẩm, hãy liên hệ với cửa hàng IKEA/Trung tâm Dịch vụ Khách hàng gần nhất hoặc truy cập www.ikea.com.