

# VARDAGEN

Design Mikael Axelsson



Design and Quality  
IKEA of Sweden



<b>English</b>	<b>4</b>
<b>Español</b>	<b>5</b>
<b>Portugues</b>	<b>7</b>
<b>中文</b>	<b>9</b>
<b>繁中</b>	<b>11</b>
<b>한국어</b>	<b>12</b>
<b>日本語</b>	<b>13</b>
<b>Bahasa Indonesia</b>	<b>15</b>
<b>Bahasa Malaysia</b>	<b>17</b>
<b>عربي</b>	<b>19</b>
<b>ไทย</b>	<b>21</b>
<b>Tiếng Việt</b>	<b>22</b>

# English

## Before use

IKEA carbon steel pans have been treated in production with a thin layer of harmless coating to avoid corrosion during transportation. Before first use, clean the pan in hot water and season. By seasoning, microscopic cavities in the metal surface are filled with oil, so the risk of food sticking is reduced and its resistance to corrosion is increased.

## Cleaning

Before using this product for the first time, wash it by hand and dry thoroughly.

Clean the pot/pan after use by washing it by hand in water using a brush. If you wash the pan while it is still warm, it will be easier to clean. Carefully wipe dry after cleaning.

Only use hot water for cleaning, no detergents.

## Care instruction

To season a carbon steel pot or pan, a small amount of oil is rubbed on to all surfaces of the pot or pan and then pan 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 or pot is new, but once it has been seasoned it only needs to be treated in this way once in a while. 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.

## Good to know

The pot/pan is suitable for use on all types of hobs and is oven-safe.

When food is cooked in an carbon steel pot/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 base, 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. In order to avoid drying out the material and removing

the necessary layer of fat, the pan should only be cleaned with clean, hot water. Washing-up detergent dries out the surface and should not be used. Stains from cooked food can be removed by sprinkling some salt in the pot/pan and then wiping it clean. Salt absorbs excess fat but leaves just enough fat to prevent the pot/pan from drying out. Untreated carbon steel can corrode if it is not treated properly. It is therefore important to wipe the pot/pan dry directly after washing-up and to oil it regularly. Another thing to note about carbon steel pots/pans is that the material 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 pot/pan itself can also become discoloured by salts and acidic foodstuffs.

Iron which flakes off from the pot/pan during cooking is completely harmless since it is the same kind of iron that is normally, and should be, found in the human body. Keep in mind that the handles get hot when the pot/pan is used on a hob or in an oven. Always use pot holders when moving it.

Always lift the pot/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 pot/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](http://www.ikea.com).

## **Español**

### **Antes del primer uso**

Las sartenes IKEA de acero al carbono llevan una fina capa de revestimiento inocuo destinado a evitar que se oxide durante el transporte. Antes del primer uso, limpiar la sartén con agua caliente y curarla para que las cavidades microscópicas se

llenen de aceite, con lo que se reduce el riesgo de que los alimentos se peguen y se mejora la resistencia a la corrosión.

### **Limpieza**

Antes del primer uso, lava el producto a mano y sécalo por completo.

Después de cada uso, limpia la olla/sartén con agua y un cepillo para la vajilla. Si lo haces cuando aún esté caliente, te resultará más fácil. Sécalo bien después de lavarlo.

Limpia el producto únicamente con agua caliente. No utilices detergentes.

### **Instrucciones de mantenimiento**

Para tratar una olla o 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 olla o sartén se enfríe y retira el exceso de aceite. Si el producto es nuevo, este tratamiento debe repetirse al menos tres veces y, en adelante, repetir la operación de vez en cuando. Si la olla o sartén se oxida, le aparecen manchas producidas por comida o un alimento se quema y queda pegado, límpiala con estropajo de acero o una esponja abrasiva y vuelve a tratarla.

### **Información importante**

La olla/sartén es apta para todo tipo de placas de cocina y el horno.

Cuando se cocina en una olla o 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 fondo, sino que reposan sobre una capa de grasa que contribuye a que se doren. Así también se evita que los alimentos se quemen con facilidad. Para evitar retirar la capa de grasa que protege el material y resecarlo, es conveniente limpiar el utensilio únicamente con agua caliente. No se deben utilizar detergentes, porque resecan la superficie. Para eliminar las manchas de comida, solo hay que espolvorear un poco de sal en el

fondo de la olla o sartén y frotar. La sal absorbe el exceso de grasa pero dejando la cantidad justa evitar que el utensilio se reseque.

Si no se trata adecuadamente, el acero al carbono se puede oxidar. Por ello, es fundamental secar la olla o sartén justo después de lavarla y engrasarla con regularidad. Además, el acero al carbono es un material reactivo y no es adecuado para estar en contacto con alimentos ácidos (como el limón y el tomate), porque pueden cambiar de color o adquirir un ligero regusto metálico. La olla o 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. Ten en cuenta que el mango se calienta cuando se cocina en una placa o en el horno. Utiliza siempre una manopla para mover de sitio el utensilio caliente.

Para evitar que la placa vitrocerámica se raye, levanta la olla o sartén cuando la desplaces.

No espongas la olla o sartén a cambios bruscos de temperatura, como por ejemplo, pasándola directamente de la nevera a la placa de cocina, o echándole agua fría justo después de haberla utilizado para cocinar.

Si tienes algún problema con el producto, ponte en contacto con tu tienda IKEA o con el Servicio de Atención al Cliente, o entra en [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

## **Portugues**

### **Antes de utilizar**

Durante a sua produção, as frigideiras IKEA em aço de carbono são tratadas com uma fina camada de revestimento inócuo, destinado a evitar a corrosão durante o transporte. Antes da primeira utilização, lave a frigideira com água quente e óleo. Ao fazê-lo, as cavidades microscópicas da superfície de metal são preenchidas com o óleo, o que diminui o risco dos alimentos pegarem e melhora a resistência à corrosão.

## **Limpeza**

Antes da primeira utilização deve lavar à mão e secar cuidadosamente.

Após a sua utilização, lave o recipiente à mão com água e uma escova. Se lavar o recipiente enquanto ainda estiver morno, será mais fácil a limpeza.

Enxague cuidadosamente após a lavagem.

Use apenas água quente, sem detergentes.

## **Instruções de manutenção**

Antes de utilizar um tacho ou panela em aço carbono pela primeira vez, passe uma pequena quantidade de óleo em todas as superfícies do tacho ou panela e, em seguida, leve o tacho ou panela ao lume ou ao forno à temperatura máx. de 150°C durante uma hora no mínimo. Deixe o tacho arrefecer e retire o excesso de óleo. Este tratamento deve ser repetido três vezes quando o tacho ou panela é novo, devendo, posteriormente, ser feito periodicamente. 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.

## **Informações importantes**

O tacho/panela é adequado para utilização em todos os tipos de placas e pode ir ao forno.

Quando os alimentos são cozinhados num tacho/panela em aço carbono, a gordura de fritar é recolhida para pequenos poros existentes na superfície do aço carbono. Significa que os alimentos fritos ou alourados não ficam em contacto direto com a base, mas sim sobre uma camada de gordura que adiciona uma superfície alourada e suculenta aos alimentos. Deste modo, evita que os alimentos queimem com facilidade. Para evitar secar demasiado o material e remover a camada de gordura necessária, o tacho só deve ser lavado com água limpa e quente. O detergente seca a superfície, pelo que não deve ser utilizado. As marcas de alimentos cozinhados podem ser removidas salpicando algum sal no tacho/panela e limpando. O sal absorve a gordura em excesso,



mas mantém a suficiente para impedir que a superfície do tacho/panela fique excessivamente seca.

O aço carbono não tratado pode oxidar se não for devidamente tratado. Por conseguinte, é importante limpar diretamente o tacho/panela depois da lavagem e passar óleo regularmente. 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 (p. ex., 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. Tenha presente que as pegas aquecem quando o tacho/panela é usado numa placa ou num forno. Use sempre pegas para pegar no tacho/panela.

Pegue sempre no tacho/panela quando o deslocar numa placa de vidro ou cerâmica. Para evitar riscos, não o deslize pela placa.

Não exponha o tacho/panela a mudanças de temperatura grandes e súbitas, p. ex., 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](http://www.ikea.pt).

## 中文

### 使用前须知

为避免在运输中发生锈蚀，宜家碳钢锅具在生产过程中预先覆有一层薄薄的无害涂层。首次使用前，先用热水清洁锅具，并进行油润处理。油润过后，金属表面的小孔将被油填满，从而降低粘锅几率，提升锅具的抗腐蚀性。

## 清洁说明

第一次使用前，请手洗锅具，并彻底擦干。

使用后可借助刷子在水中手洗锅具。当锅仍有温度时更易清洁。清洁后请仔细擦干。

只可用热水清洁，不可添加清洁剂。

## 保养说明

油润碳钢锅具时，首先在锅具的整个表面上涂抹少量油，然后放至烤箱中或炉灶上加热一小时以上，最高温度不得超过150°C (300°F)。自然冷却锅具，并擦去多余的油。初次使用锅具时，可重复三次该保养步骤。锅具油润后，只需每隔一段时间保养一次即可。若出现锈蚀、污渍、食物糊锅或粘锅，可使用钢丝球或海绵擦清洁，并再次进行油润处理。

## 产品特点

此款锅具适用于各类炉灶和烤箱。

使用碳钢锅具烹饪时，油脂会进入碳钢表面的细孔。这意味着食物在煎炸时并未直接与锅具底部接触，而是在油脂层上熟透，获得金黄诱人的酥皮。同时还能让食物不易烧焦。为避免铁锅变干，必要的油脂层掉落，须使用洁净的热水清洁锅具。清洁剂易使表面变干，请勿使用。处理烹饪食物留下的油污时，可在锅具表面撒适量盐，并擦拭干净。盐可吸收多余油脂，同时保持表面油润，避免锅具变干。

若保养不当，未经油润处理的碳钢锅具会产生锈蚀。请务必在清洁锅具后将其擦干，并定期进行油润处理。另外，碳钢锅具使用的材料化学性质较为活泼，不宜接触酸性食材（如柠檬和西红柿等），否则在碳钢锅具上烹饪时可能会出现变色现象，或沾染些许金属味。锅具本身也可能因为与盐及酸性食材接触而变色。

锅具烹饪时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。请谨记锅具在炉灶上或烤箱中使用时，把手会发烫，移动时请务必使用锅垫。

在玻璃或陶瓷炉上移动锅具时请始终将锅抬起。为避免刮痕，请勿在炉灶上拖动锅具。

请勿让锅具瞬间经历巨大温差变化，例如：在热锅内倒入冷水，可能会导致锅具底部变形。

如对此产品有任何疑问，请联系离你最近的宜家商场/顾客服务部或访问[www.IKEA.cn](http://www.IKEA.cn)

# 繁中

## 使用前

IKEA碳鋼鍋具在生產過程中，塗上一層無害塗料，避免運送過程鏽蝕。第一次使用前，用熱水清洗鍋具並擦乾。經過調味，金屬表面的小孔充滿油脂，可降低食物黏鍋，增加防鏽能力。

## 清潔說明

第一次使用此產品前，請先手洗，並完全擦乾。

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。

## 保養說明

為了加強碳鋼鍋具的性能，可在鍋面塗上少量的食用油，再置於最高溫度150°C的烤箱或爐具至少1小時。鍋具冷卻後擦掉多餘的食用油。若鍋具是全新，此處理方式應重複三次。處理過後，只需偶爾上油保養。如果出現鏽蝕、食物殘渣，或食物燒焦黏鍋，可用鋼絲絨或研磨海綿清潔，再塗上食用油保養。

## 使用須知

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。為了避免食材變乾及清除油脂，只能用乾淨的熱水清洗鍋具。不可使用清潔劑，以免鍋面變乾。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。

如果不適當地使用未經上油保養的碳鋼鍋，可能造成鏽蝕的情形。鍋具清洗後應擦拭乾淨及定期上油保養。碳鋼是一種活性材料，酸性食物(如檸檬和番茄)會使鍋面褪色或產生金屬味道。

鍋面會因鹽和酸性食物而褪色。烹飪過程中鍋面脫落的鐵與人體內的鐵相同，不會危害健康。鍋具放在爐具或烤箱使用時把手會變燙。移動鍋具時，請務必使用隔熱墊。

將鍋具移至電陶爐上時，務必拿起鍋具，不可用拉的方式移動，以免刮傷表面。

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。

如對產品有任何問題，請聯絡IKEA服務人員。

# 한국어

## 사용 전 주의사항

IKEA 카본스틸 팬은 운송 중 부식을 막기 위해 생산 단계에서 얇은 층의 무해한 코팅 처리를 했습니다. 처음 사용하기 전에 따뜻한 물로 팬을 세척한 후 시즈닝해 주세요. 팬을 시즈닝하면 금속 표면의 미세한 구멍이 기름으로 채워져 음식이 팬에 달라붙을 위험이 줄어들고 부식 방지 효과가 커집니다.

## 세척

이 제품을 처음 사용하기 전에 손으로 세척하고 물기를 완벽히 제거하세요.

냄비 및 팬을 사용한 후에는 손으로 브러쉬를 사용해 물로 세척하세요. 열기가 남아있는 동안에는 팬을 더 쉽게 세척할 수 있습니다. 세척한 후에는 물기를 완벽히 제거하세요.

온수만 사용하시고 세제는 사용하지 마세요.

## 제품관리 요령

카본스틸 냄비나 팬을 시즈닝하려면 소량의 기름으로 냄비나 팬의 표면 전체를 문질러 준 다음 팬을 오븐이나 조리기에서 최대 150°C(300°F)로 최소 1시간 동안 가열해 주세요. 팬이 식을 때까지 그대로 둔 후 남아 있는 기름을 닦아주세요. 새로 구입한 팬이나 냄비에는 이 절차를 세 번 반복해야 합니다. 하지만 한 번 시즈닝이 끝나면 가끔씩만 이 방법으로 관리해 주면 됩니다. 부식이나 음식 얼룩이 발생한 경우 또는 음식물이 타서 달라붙은 경우 철수세미나 연마 스펀지로 세척한 후 다시 시즈닝하여 사용할 수 있습니다.

## 알아두세요!

냄비/팬은 모든 타입의 화구에 사용하기 적합하며 오븐에도 사용할 수 있습니다.

카본스틸 냄비/팬으로 음식을 조리하면 튀김 기름이 카본스틸 표면의 미세한 구멍에 모여듭니다. 그러면 튀기거나 굽는 음식이 바닥면과 직접 접촉하지 않고 기름층과 만나 조리 시 음식 표면이 먹음직스러운 갈색으로 변합니다. 또한 음식이 쉽게 타지 않도록 예방하는 효과도 있습니다. 소재가 메마르고 꼭 필요한 기름층이 제거되지 않도록 반드시 깨끗한 온수만으로 팬을 세척해야 합니다. 주방세제는 표면을 메마르게 하므로 사용하면 안 됩니다. 음식 조리 후 얼룩이 생기면 냄비/팬에 소금을 약간 뿌리고 문질러서 닦아낼 수 있습니다. 소금은 과도한 기름을 흡수하면서도 냄비/팬이 메마르는 것을 방지할 만큼의 적당한 양의 기름을 남겨둡니다.

표면처리가 되지 않은 카본스틸은 제대로 관리하지 않으면 부식될 수 있습니다. 따라서 냄비/팬을 세척한 후 마른 걸레로 닦아 즉시 건조하고 주기적으로 기름칠을 해 주는 관리가 중요합니다. 카본스틸 냄비/팬에 관해 기억해야 할 것은 이 소재는 화학 반응을 하며, 산성 식재료(예: 레몬, 토마토 등)와 접촉하게 되면 식재료가 변색되거나 조리 후 약간의 쇠 맛이 느껴질 수 있으므로 산성 식재료 조리에는 적합하지 않습니다. 냄비/팬 자체도 소금과 산성 식재료로 인해 변색될 수 있습니다.

조리 도중 냄비/팬에서 분리되는 철분은 인체에서 일반적으로 발견되고 필요로 하는 철분과 동일한 타입이므로 인체에 전혀 무해합니다. 화구나 오븐에서 냄비/팬을 사용할 때는 손잡이가 뜨겁게 달궈지므로 주의하세요. 냄비/팬을 옮길 때는 항상 냄비 홀더를 사용하세요.

유리나 세라믹 화구에서 냄비/팬을 움직일 때 항상 들어서 옮겨주세요. 스크래치를 방지하려면 화구 위에서 제품을 끌어서 이동하지 마세요.

냄비/팬을 갑작스럽고 급격한 온도 변화(예: 뜨거운 팬에 차가운 물을 붓는 경우)에 노출하지 마세요. 팬 바닥이 변형될 수 있습니다.

제품에 문제가 있으면 가까운 IKEA 매장/고객 센터에 문의하거나 [www.ikea.com](http://www.ikea.com)을 방문하세요.

## 日本語

### ご使用になる前に

イケアのカーボンスチール製フライパンは、生産時に無害の薄い層でコーティング処理することで、輸送時の腐食を防いでいます。初めてお使いになる前に、お湯できれいに洗って乾かしてから油をなじませてください。油をなじませることで金属表面の微細な穴に油が入り、食材がこびりつきにくくなるうえ、耐腐食性も高まります。

### お手入れ方法

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。

使用後はブラシを使って水洗いしてください。鍋やフライパンが温かいうちに洗うと、汚れが落ちやすくなります。洗い終わったら水気をしっかりと拭き取ってください。

お手入れには温水のみを使用し、洗剤は使わないでください。

## お手入れ方法

カーボンスチール製の鍋やフライパンに油をなじませるには、表面全体に少量の油を塗り込んでから、150°C (300°F) 以下のオーブンかコンロで最低1時間加熱します。鍋やフライパンを冷ましてから余計な油を拭き取ります。鍋やフライパンを初めて使用する前に、この手順を3回くり返します。あとはたまたまこの手順でお手入れすれば十分です。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。

## お役立ち情報

この鍋やフライパン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やすくなります。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。カーボンスチールの乾燥を防ぎ、必要な油脂層が取れるのを防ぐため、きれいな温水のみでお手入れしてください。食器用洗剤は表面を乾燥させるので使わないでください。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、必要な油脂を残すので、鍋やフライパンが乾燥するのを防ぎます。

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。カーボンスチール製の鍋や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。もうひとつの留意点は、反応性の高い素材であり、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、酸性の強い食材（例：レモン、トマトなど）の接触は適していません。鍋やフライパン自体も、塩や酸性の食材で変色することがあります。

調理中に鍋や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、まったく無害です。コンロやオーブンの使用中は、鍋やフライパンの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、必ず鍋や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。

鍋や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](http://www.ikea.com)からお問い合わせください。

## **Bahasa Indonesia**

### **Sebelum penggunaan**

Panci baja karbon IKEA telah diolah dalam produksi dengan lapisan tipis lapisan yang tidak berbahaya untuk menghindari korosi selama pemindahan. Sebelum digunakan pertama kali, bersihkan panci dengan air panas dan panaskan. Dengan memanaskannya, rongga mikroskopis pada permukaan logam diisi dengan minyak, sehingga risiko makanan lengket berkurang dan ketahanannya terhadap korosi meningkat.

### **Pembersihan**

Sebelum menggunakan produk ini untuk pertama kalinya, cuci terlebih dahulu dengan tangan dan keringkan hingga bersih.

Setelah menggunakan panci/wajan, cuci dengan tangan menggunakan air dan sikat. Anda akan lebih mudah mencucinya saat panci masih hangat. Lap kering dengan hati-hati setelah dibersihkan. Hanya gunakan air panas untuk membersihkan, tanpa sabun cuci.

### **Instruksi perawatan**

Untuk meminyaki panci atau wajan baja karbon, oleskan sedikit minyak ke seluruh permukaan panci atau wajan lalu panaskan di dalam oven atau di atas kompor agar maksimal dengan suhu 150°C (300°F) minimum selama satu jam. Dinginkan dan bersihkan minyak berlebih. Perawatan ini harus diulang tiga kali jika wajan atau panci masih baru, tetapi jika sudah pernah diminyaki, perawatan ini bisa dilakukan sesekali. Jika terjadi korosi atau

terdapat noda makanan, atau makanan gosong dan lengket di permukaan wajan atau panci, bersihkan dengan wol baja atau spons abrasif lalu minyaki kembali.

### **Informasi tambahan**

Panci/wajan dapat digunakan di semua jenis kompor dan aman digunakan di dalam oven.

Saat makanan dimasak pada panci/wajan baja karbon, lemak minyak berkumpul di pori-pori kecil permukaan baja karbon. Ini berarti makanan yang digoreng atau berwarna kecokelatan tidak secara langsung bersentuhan dengan permukaan, melainkan dengan lapisan lemak, yang menambahkan permukaan cokelat yang bagus pada masakan Anda. Ini juga mencegah makanan gosong. Agar material tidak kering dan menghilangkan lapisan lemak yang diperlukan, wajan hanya harus dibersihkan dengan air panas yang bersih. Deterjen cuci mengeringkan permukaan dan tidak boleh digunakan. Noda dari makanan yang sudah dimasak dapat dihilangkan dengan menaburkan garam ke panci/wajan lalu bersihkan. Garam menyerap lemak berlebih tetapi hanya menyisakan cukup lemak untuk mencegah panci/wajan mengering.

Baja karbon yang tidak diolah dapat menimbulkan korosi jika tidak dirawat dengan benar. Karena itu penting untuk menyeka panci/wajan kering langsung setelah dicuci dan meminyakinya secara teratur. Hal lain yang perlu diperhatikan tentang panci/wajan baja karbon adalah bahannya yang reaktif dan tidak cocok untuk berkontak dengan bahan makanan yang memiliki rasa asam kuat (mis. lemon dan tomat) sebagai makanan yang dapat berubah warna atau berakhir dengan sedikit rasa logam. Panci/wajan itu sendiri juga bisa berubah warna karena garam dan bahan makanan asam.

Besi yang terkelupas dari panci/wajan selama memasak tidak berbahaya karena merupakan jenis besi yang biasanya, dan seharusnya, ditemukan dalam tubuh manusia. Ingatlah bahwa



pegangannya bisa menjadi panas saat panci/wajan digunakan di kompor atau di oven. Selalu gunakan pegangan panci saat memindahkannya.

Selalu angkat panci/wajan saat memindahkannya dari atas gelas atau kompor keramik. Untuk menghindari risiko goresan, jangan tarik diatas kompor.

Jangan memaparkan panci/wajan terhadap perubahan suhu tiba-tiba dan ekstrim, mis. dengan menuangkan air dingin ke wajan yang panas, yang dapat menyebabkan bagian bawah wajan berubah bentuk.

Jika Anda memiliki masalah dengan produk, hubungi toko/Layanan Pelanggan IKEA terdekat atau kunjungi [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

## **Bahasa Malaysia**

### **Sebelum penggunaan**

Kuali keluli karbon IKEA telah dirawat dengan satu lapisan nipis salutan tak berbahaya semasa dikilangkan bagi mengelakkan kakisan semasa dalam pengangkutan. Sebelum penggunaan pertama kali, bersihkan kuali di dalam air panas dan minyakkan. Dengan meminyakkannya, kaviti mikroskopik di dalam permukaan logam diisi dengan minyak, jadi risiko makanan terlekat dapat dikurangkan dan ketahanannya terhadap kakisan dapat ditingkatkan.

### **Pencucian**

Sebelum produk ini digunakan buat pertama kali, cucinya menggunakan tangan dan keringkan dengan teliti.

Bersihkan periuk/kuali selepas digunakan dengan mencucinya menggunakan tangan di dalam air dengan berus. Jika anda membasuh kuali semasa ia masih hangat, ia lebih mudah dibersihkan. Kesat sehingga kering dengan berhati-hati selepas dibasuh.

Guna hanya air panas untuk mencuci, tanpa bahan cuci.

## **Arahan penjagaan**

Untuk meminyakkan periuk atau kualiti keluli karbon, sedikit minyak digosokkan di atas semua permukaan periuk atau kualiti dan kemudian kualiti dipanaskan di dalam ketuhar atau di atas dapur kepada maksimum 150°C (300°F) selama minimum satu jam. Biarkan kualiti menyejuk dan kesat lebih minyak. Rawatan ini hendaklah diulang sebanyak tiga kali apabila periuk atau kualiti ini baru, tetapi sebaik sahaja ia telah diminyakkan, ia hanya perlu dirawat melalui cara ini sekali sekala. Jika kesan kakisan atau makanan terjadi, atau jika makanan hangus dan melekat, ia boleh dibersihkan dengan sabut keluli atau span pelelas dan kemudian diminyakkan semula.

## **Baik untuk mengetahui**

Periuk/kualiti ini sesuai untuk digunakan pada semua jenis hob dan selamat ketuhar.

Apabila makanan dimasak di dalam periuk/kualiti keluli karbon, lemak goreng mengumpul di liang-liang kecil di dalam permukaan keluli karbon. Ini bermakna makanan yang ingin digoreng atau diperangkan tidak bersentuhan secara langsung dengan dasarnya, tetapi dengan lapisan lemak, yang menambah permukaan yang menarik dan perang pada masakan anda. Ini juga menghalang makanan daripada mudah hangus. Untuk mengelakkan bahan mengering dan menghilangkan lapisan lemak yang diperlukan, kualiti hendaklah dibersihkan dengan air panas yang bersih. Bahan cuci mengeringkan permukaan dan tidak seharusnya digunakan. Kesan daripada makanan yang dimasak boleh ditanggalkan dengan menabur sedikit garam di dalam periuk/kualiti dan kemudian kesat sehingga bersih. Garam menyerap kelebihan lemak tetapi meninggalkan lemak yang mencukupi untuk mengelakkan periuk/kualiti daripada mengering.

Keluli karbon yang tidak dirawat boleh mengakis jika ia tidak dirawat dengan baik. Oleh itu, adalah penting untuk mengesat periuk/kualiti sehingga kering selepas dicuci dan meminyakkannya secara kerap. Satu lagi perkara yang perlu diingat tentang

periuk/kuali keluli karbon ialah bahan ini adalah reaktif dan tidak sesuai untuk bersentuhan dengan bahan makanan berasid tinggi (sebagai contoh lemon dan tomato) kerana makanan boleh berubah warna atau akhirnya ada sedikit rasa logam. Periuk /kuali juga boleh berubah warna disebabkan oleh garam dan bahan makanan berasid.

Besi yang mengelupas daripada periuk/kuali semasa memasak benar-benar tidak berbahaya kerana ia adalah jenis besi yang biasanya, dan seharusnya, terdapat di dalam tubuh manusia. Perlu diingat bahawa pemegang menjadi panas apabila periuk/kuali digunakan di atas hob atau ketuhar. Sentiasa gunakan pemegang periuk apabila mengalihkannya.

Sentiasa angkat periuk/periuk apabila mengalihkannya ke atas hob kaca atau seramik. Untuk mengelakkan risiko tercalar, jangan tariknya di sepanjang hob.

Jangan dedahkan periuk/kuali pada perubahan suhu yang tinggi dan tiba-tiba, sebagai contoh dengan menuang air sejuk ke dalam periuk panas, 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](http://www.ikea.com).

## عربي

### قبل الاستخدام

مقالى ايكيا المصنوعة من الفولاذ الكربونى تم معالجتها خلال مرحلة الإنتاج بطبقة رقيقة غير ضارة لتحميها من الصدأ أثناء النقل. قبل الاستخدام لأول مرة، يجب تنظيف المقلاة بماء ساخن ثم دهنها بزيت الطعام وتسخينها. بهذه الطريقة سيتم تغطية التجايف الدقيقة الموجودة على سطح المعدن بالزيت، مما يقلل من مشكلة التصاق الطعام ويعزز من مقاومة المقلاة للصدأ.

### التنظيف

قبل استخدام هذا المنتج للمرة الأولى، أغسليه يدوياً وجففيه بعناية.

أغسلي القدر/المقلاة يدويًا بعد الإستعمال بالماء مع استخدام الفرشاة. سيكون التنظيف أسهل إذا غسلت المقلاة وهي دافئة. جففها بعناية بعد التنظيف. استخدم الماء الساخن فقط للتنظيف، لا حاجة للمنظفات.

### تعليمات العناية

لمعالجة قدر أو مقلاة مصنوعة من الفولاذ الكربوني، أدهن كمية صغيرة من الزيت على جميع أسطح القدر أو المقلاة، ثم سخنها في الفرن أو الموقد بحد أقصى للحرارة 150 درجة مئوية (300 درجة فهرنهايت) لمدة ساعة واحدة على الأقل. اترك المقلاة حتى تبرد وامسح الزيت الزائد. يجب تكرار هذه المعالجة ثلاث مرات عندما يكون المنتج جديدًا، ولكن بمجرد اتمام هذه المعالجة، فلن يحتاج إلى معالجة بهذه الطريقة سوى مرة واحدة فقط من حين إلى آخر. في حالة ظهور صدأ أو بقع الطعام، أو في حالة احتراق الطعام والتصاقه، فيمكن تنظيفه بالأسفنج الخشن ثم يجب إعادة المعالجة بالزيت.

### من المفيد معرفته

هذا القدر/المقلاة مناسب للاستخدام في جميع أنواع المواقد والأفران.

عندما يتم طهي الطعام في قدر/ مقلاة مصنوعة من الفولاذ الكربوني، تتجمع دهون القلي في المسام الصغيرة الموجودة على سطح الفولاذ الكربوني. وهذا يعني أن الطعام المراد طهيه لن يكون ملامسًا للقاعدة مباشرة، بل تفصله طبقة من الدهون، مما يعطي الطعام لونا بنيًا شهيا. مما يمنع احتراقه بسهولة أيضًا. لتجنب جفاف المواد ولكي لا تذهب الطبقة الضرورية من الدهون، يجب تنظيف المقلاة بالماء الساخن النظيف فقط. منظفات الغسيل تجفف السطح ويجب عدم استخدامها. يمكن إزالة البقع الناتجة عن الطعام برش بعض الملح في القدر/ المقلاة ثم تنظيفها. الملح يمتص الدهون الزائدة ولكنه يترك فقط كمية كافية من الدهون لمنع جفاف القدر/ المقلاة.

قد يصدأ الفولاذ الكربوني إذا لم تتم معالجته بالزيت بشكل صحيح. لذلك من المهم تحفيف القدر/ المقلاة مباشرة بعد غسلها، ودهنها بالزيت بانتظام. الشيء الآخر الذي يجب ملاحظته حول القدر/المقالي المصنوعة من الفولاذ الكربوني هي أن هذه المادة تفاعلية وليست مناسبة للملامسة مع المواد الغذائية الحمضية القوية (مثل الليمون والطماطم) حيث يمكن أن يتغير لون الطعام أو يتأثر قليلاً بطعم المعدن. قد يتغير لون القدر/ المقلاة بالأملاح والمواد الغذائية الحمضية.

الحديد الذي يتقشر من القدر/المقلاة أثناء الطهي غير ضار تمامًا نظرًا لأنه من نفس نوع الحديد الذي يوجد عادة في جسم الإنسان. ضع في اعتبارك أن المقابض تصبح ساخنة عند وضع القدر/المقلاة على الفرن أو الموقد. استخدم حامل القدر دائمًا عند التحريك.

ارفع دائماً القدر/المقلاة عندما تقوم بتحريكها على موقد سيراميك زجاجي. لا تسحبها على الموقد حتى لا يتعرض للخدش.

لا تعرض القدر/المقلاة لتغييرات كبيرة ومفاجئة في درجات الحرارة، على سبيل المثال بسكب الماء البارد على المقلاة وهي ساخنة مما قد يتلف القاعدة. |

إذا كانت لديك أي مشاكل مع المنتج، يرجى الاتصال بأقرب معرض / خدمة العملاء أو بزيارة موقعنا [www.ikea.com/sa](http://www.ikea.com/sa)

## ไทย

### ก่อนใช้งานครั้งแรก

กระทะเหล็กคาร์บอนของอียิปต์ผ่านการเคลือบผิวด้วยสารเคลือบที่ไม่เป็นอันตรายเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดสนิมระหว่างกระบวนการขนส่ง ก่อนใช้งานครั้งแรก ให้ล้างกระทะด้วยน้ำร้อน จากนั้นนำกระทะไปเคลือบ การเคลือบผิวกระทะ (seasoning) จะทำให้รูขขนาดเล็บบนผิวหน้ากระทะเต็มไปด้วน้ำมัน ซึ่งช่วยให้อาหารไม่ติดกระทะและกระทะไม่เป็นสนิมง่าย

### การทำความสะอาด

การนำไปใช้ครั้งแรก ล้างให้สะอาดและเช็ดให้แห้ง (ล้างด้วยมือ ไม่ควรล้างในเครื่องล้างจาน)

หลังใช้งานทุกครั้ง ใช้แปรงล้างให้สะอาด ควรล้างขณะที่กระทะหรือหม้อยังอุ่นอยู่ เพราะจะช่วยให้ทำความสะอาดได้ง่ายขึ้น หลังล้างแล้วเช็ดให้แห้งก่อนเก็บ

ใช้น้ำอุ่นล้างเท่านั้น ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาด

### การดูแลรักษา

การเคลือบผิว (season) กระทะหรือหม้อเหล็กคาร์บอน ทาน้ำมันเล็กน้อยแล้วขัดให้ทั่วผิวกระทะหรือผิวหม้อ จากนั้นนำไปอบในเตาอบหรือตั้งบนเตาโดยใช้ความร้อนไม่เกิน 150°C (300°F) อย่างน้อย 1 ชั่วโมง วางทิ้งไว้จนกระทะหรือหม้อเย็นลง แล้วใช้ผ้าเช็ดคราบน้ำมันออกจนหมด ทำเช่นนี้ซ้ำ 3 ครั้งสำหรับกระทะหรือหม้อที่ยังไม่ผ่านการใช้งาน หลังจากนั้นสามารถทำซ้ำได้ตามความเหมาะสม หากกระทะหรือหม้อเป็นสนิม เกิดคราบอาหารหรือมีอาหารไหม้ติดกระทะหรือหม้อ ให้ใช้ฝอยขัดหม้อหรือแผ่นใยขัดทำความสะอาด จากนั้นทาน้ำมันและทำตามขั้นตอนเดิม

### ข้อควรรู้

กระทะ/หม้อ สามารถใช้ได้กับเตาอาหารทุกประเภทและนำเข้าเตาอบได้

เมื่อประกอบอาหารในหม้อ/กระทะเหล็กหล่อ ไขมันที่ได้รับความร้อนจากการประกอบอาหารจะเข้าไปสะสมในรูเล็กๆ บนพื้นผิวของหม้อ/กระทะ หมายความว่า อาหารที่นำมาทอดหรือทำให้สุก

จะไม่ได้สัมผัสฐานของหม้อ/กระทะโดยตรง แต่จะสัมผัสชั้นไขมันนี้แทน โดยชั้นไขมันนี้ช่วยทำให้ผิวของอาหารมีสีน้ำตาลน่ารับประทานแทน และป้องกันไม่ให้อาหารไหม้ง่ายเกินไป เพื่อรักษาวัสดุไม่ให้แห้งเสียและป้องกันไม่ให้ชั้นไขมันนี้ถูกชะล้างออกไป ควรล้างทำความสะอาดหม้อ/กระทะเหล็กล่อในน้ำร้อนที่สะอาดเท่านั้น ไม่ควรใช้น้ำยาทำความสะอาดที่ทำให้พื้นผิวของวัสดุแห้ง สามารถล้างคราบที่เกิดจากการจากประกอบอาหารออกได้ ด้วยการโรยเกลือลงบนกระทะ/หม้อเล็กน้อยและเช็ดออกให้สะอาด เกลือช่วยดูดซับไขมันส่วนเกิน แต่ยังคงชั้นไขมันไว้บนผิวของกระทะ/หม้อเหล็กล่อเพื่อป้องกันไม่ให้พื้นผิวแห้งเสีย

เหล็กล่อที่ไม่ผ่านการทำสีอาจฟุกร้อนได้หากไม่ได้รับการดูแลอย่างถูกต้อง จึงควรเช็ดหม้อ/กระทะให้แห้งสนิททันทีที่ล้างทำความสะอาดเสร็จ และลงน้ำมันเคลือบผิวเป็นประจำ ข้อควรจำอีกประการหนึ่ง คือ เหล็กล่อเป็นวัสดุที่ทำปฏิกิริยาเคมีต่อสารอื่น จึงไม่ควรสัมผัสอาหารที่มีฤทธิ์เป็นกรด (เช่น เลมอน มะเขือเทศ เป็นต้น) เพราะอาจทำให้อาหารดังกล่าวเปลี่ยนสีหรือติดกลิ่นของโลหะได้ หม้อ/กระทะที่ทำจากเหล็กล่อเองก็อาจเปลี่ยนสีได้เมื่อสัมผัสเกลือและอาหารที่มีฤทธิ์เป็นกรด

ธาตุเหล็กที่ละลายจากหม้อ/กระทะระหว่างการประกอบอาหารไม่เป็นอันตรายแต่อย่างใด เพราะเป็นธาตุเหล็กที่พบได้ปกติในร่างกายมนุษย์ ข้อควรระวังในการใช้ คือ ห้ามจับหม้อ/กระทะจะร้อนขึ้นเมื่อใช้ปรุงอาหารบนเตาหรือนำเข้าเตาอบ จึงควรจับหม้อ/กระทะผ่านผ้าหรือถุงมือทุกครั้งเพื่อความปลอดภัย

หากเตาประกอบอาหารเป็นเตาแก๊วหรือเซรามิก ต้องเคลื่อนย้ายหม้อ/กระทะด้วยการยกขึ้นสูงเหนือเตาเสมอ เพื่อป้องกันการเกิดรอยขีดข่วน อย่าลากหม้อ/กระทะบนเตาโดยเด็ดขาด

ห้ามใช้หม้อ/กระทะในสภาพแวดล้อมที่อุณหภูมิเปลี่ยนแปลงอย่างมากและรวดเร็ว เช่น เหนี่ยวน้ำเย็นลงบนหม้อ/กระทะที่ร้อนจัด เพราะอาจทำให้ก้นหม้อ/กระทะผิดรูปได้

หากพบปัญหาเกี่ยวกับสินค้า กรุณาติดต่อสาขาที่เกี่ยวข้องของคุณ ศูนย์บริการข้อมูลสินค้า หรือเข้าไปที่เว็บไซต์ [www.ikea.com](http://www.ikea.com)

## Tiếng Việt

### Trước khi sử dụng

Chảo thép carbon IKEA đã được tráng qua một lớp phủ không độc hại để chống gỉ sét trong quá trình vận chuyển. Trước khi sử dụng lần đầu, rửa chảo bằng nước nóng và tráng qua một lớp dầu. Dầu sẽ lấp đầy những lỗ li ti trên mặt chảo, điều này làm giảm nguy cơ thực phẩm bị dính vào bề mặt chảo và làm tăng khả năng chống gỉ sét.

## **Vệ sinh**

Trước khi dùng sản phẩm lần đầu, rửa sạch bằng tay và lau khô cẩn thận.

Sau khi sử dụng, rửa nồi/chảo bằng tay bằng nước và bàn chải. Nếu bạn rửa khi nồi/chảo còn ấm sẽ dễ dàng hơn. Lau khô cẩn thận sau khi rửa.

Chỉ dùng nước nóng để vệ sinh, không dùng nước rửa chén.

## **Hướng dẫn chăm sóc**

Để xử lý nồi hoặc chảo bằng thép carbon, hãy chà một lượng dầu nhỏ lên toàn bộ bề mặt của nồi/chảo và đun nóng trong lò nướng hoặc trên bếp nấu ở nhiệt độ tối đa 150°C (300°F) trong ít nhất 1 giờ. Để nồi/chảo nguội và loại bỏ dầu thừa. Nếu bạn mới mua nồi/chảo, hãy lặp lại thao tác này 3 lần. Sau đó, bạn chỉ cần thỉnh thoảng lặp lại quy trình xử lý này. Nếu nồi/chảo bị gỉ sét, xuất hiện vết ố của thực phẩm hoặc nếu thực phẩm bị cháy và dính vào nồi/chảo, hãy vệ sinh chảo bằng bụi nhùi thép hoặc miếng cọ rửa và xử lý chảo lại với dầu.

## **Thông tin hữu ích**

Nồi/chảo phù hợp để dùng trên tất cả loại bếp và trong lò nướng.

Khi nấu thức ăn trong nồi/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 phần đáy 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. Để tránh làm khô chất liệu và tránh loại bỏ lớp dầu mỡ, chỉ nên rửa nồi/chảo với nước sạch và ấm. Không nên dùng nước rửa chén vì sẽ làm khô bề mặt. Có thể vệ sinh thức ăn bám vào nồi/chảo 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.

Nồi/chảo thép carbon chưa qua xử lý có thể bị gỉ sét nếu không được xử lý đúng cách. Do đó, việc lau khô nồi/chảo ngay sau khi rửa và bôi dầu thường xuyên là rất quan trọng. Ngoài ra, chất liệu thép carbon có khả năng phản ứng cao. Điều này có

nghĩa là thực phẩm có tính axit (ví dụ như chanh hoặc cà chua) có thể bị biến màu hoặc có vị kim loại sau khi nấu. Nồi/chảo cũng có thể bị biến màu do muối và các thực phẩm có tính axit.

Các vụn sắt bong ra khỏi nồi/chảo trong quá trình nấu nướng là hoàn toàn vô hại, vì đây là loại sắt thường được tìm thấy và nên được tìm thấy trong cơ thể người. Hãy lưu ý tăng tay cầm sẽ nóng lên khi sử dụng nồi/chảo trên bếp hoặc trong lò nướng. Luôn sử dụng miếng nhắc nồi khi di chuyển sản phẩm.

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](http://www.ikea.com).