

SENSUELL



Design and Quality
IKEA of Sweden

ENGLISH	4
中文	6
繁中	8
한국어	9
日本語	11
BAHASA INDONESIA	13
BAHASA MALAYSIA	15
عربي	18
ไทย	20

Cleaning

- Before using the cookware for the first time, wash, rinse and dry carefully.
- The cookware is dishwasher-safe. To prevent any marks left by limescale in the water, always wipe dry after washing. Spots and marks may be removed with a little vinegar diluted in lukewarm water.
- To prevent salt stains, do not add salt until the water is boiling.
- Do not use steel wool or anything that may scratch the surface.
- The base is slightly concave when cold, but expands to flatten out when heated. Always leave the cookware to cool before cleaning it. This allows the base to resume its shape and helps to prevent it from becoming uneven with use.

How to use

The frying pan does not have a non-stick coating. For the best frying results, first heat the pan on a high heat, then lower the temperature by half when you cook the food. You only need a low to medium heat on the hob. The food may stick to the pan at first, but will release as soon as the pores have closed. Remember to always use butter or oil when frying food. To get a beautiful brown surface, turn the food as few times as possible.

Good to know

- This cookware is suitable for use on all types of hobs and in ovens.
- It is designed exclusively for cooking, not for storing food. Food that is stored in the cookware for a longer period may

affect the surface of the cookware and take on the taste of metal.

- Use the cookware on a hob of the same or smaller diameter to save energy.
- Bear in mind that the handles get hot when the cookware is in use. Always use pot holders when moving the cookware and lifting the lid.
- Always lift the cookware when moving it on a glass ceramic hob to avoid the risk of scratching the hob.

Never let the cookware boil dry, because the base becomes skew when overheated.

If you have any problem with the product, please, contact your nearest IKEA store/ Customer Service or see www.ikea.com.

清洗说明

- 在使用新锅之前，须对其进行冲洗，并擦干。
- 锅具可用于洗碗机。洗后应立即擦干，以防止产品表面生成任何钙质斑点。清除污斑，可使用加入少量醋的温水进行擦洗。
- 为了防止形成盐质斑点，在锅内食品煮至沸点之前，不可加入盐。
- 不可使用金属丝团等具划伤力的洁具，以免划伤锅面。
- 锅底在冷却后会略有弯曲，但在受热时会伸展变平。在清洗之前，务必待锅冷却。以防温度骤变导致锅体发生变形。

如何使用

煎锅无不粘涂层，为达到最佳烹饪效果。先将煎锅放在高温强火下加热。开始烹饪时将炉火调至中档。开始时，食物可能会沾在锅上，但毛孔闭合后会即刻分离。煎食物时请适用黄油或油。为获得金黄表面的完美烹饪效果，尽可能减少翻面的次数。

使用须知

- 适合在各种灶具上，炉具或烤箱中使用。
- 锅设计仅限烹饪使用，不可用来存放食品。如果食品长时间放在锅里将会与锅面发生反应，食物内将渗入金属的味道。
- 使用直径相同或较小的灶具，以节省能源。
- 注意，使用时，锅把会变热。移动锅或打开锅盖时，一定要使用隔热垫。
- 在玻璃陶瓷灶具上移动锅时必须将锅抬起，以防划伤灶具。

由于锅底会因过热而变形，所以不要让锅烧干。

如果您对产品有任何问题，就近与宜家商场 / 客户

服务部联系或访问 www.ikea.cn。

清潔說明

- 第一次使用鍋具前，先小心沖洗擦乾。
- 鍋具適用於洗碗機，為避免留下水垢，清洗後一定要擦乾。可用稀釋的溫醋水去除污垢。
- 在水煮沸前不可加入鹽巴，以免殘留鹽垢。
- 不可使用鋼絲絨或任何會刮傷表面的工具。
- 鍋具冷卻時底部會略有不平，但在加熱膨脹後就會恢復原狀。清洗前一定要先靜置冷卻，以防溫度驟降，使鍋體永久變形。

使用說明

此鍋具表面不具有不沾鍋塗層。烹調食物時，先以高溫加熱鍋具，再將溫度調低二分之一，可達到最佳的烹調效果。只需使用爐具的低溫和中溫烹調。剛開始烹調時，食物會黏在鍋上，但是當氣孔關閉時食物就會鬆動。煎炒食物時，務必使用奶油或沙拉油。可將食物翻面幾次，均勻加熱上色。

使用須知

- 此鍋具適用於各種爐具和烤箱。
- 專為烹調所設計，不適用於存放食物。如果食物長時間存放在鍋內，會破壞鍋具表面及吸收金屬的味道。
- 在相同或較小直徑的爐具上使用鍋具，可節省能源。
- 鍋具在使用時，把手會變熱。移動鍋具和拿起鍋蓋時，務必使用隔熱墊。
- 將鍋具移到電陶爐上時，務必拿起鍋具，以免刮傷爐具。

請勿讓鍋具空燒，以免鍋底因過熱而變形。

若有任何關於產品的問題，請IKEA客服部聯繫。

세척

- 처음 사용하기 전에 제품을 씻어 행구고 잘 말려주세요.
- 물 속의 석회질로 인해 얼룩이 생기지 않도록 하려면 설겅이후 즉시 물기를 닦아주세요. 작은 얼룩은 미지근한 물에 식초를 몇 방울 떨어트린 용액으로 없앨 수 있습니다.
- 조리용기 안에 소금얼룩이 생기지 않도록 하려면 내용물이 끓기 전에 소금을 넣지 마세요.
- 표면에 상처를 내는 철수세미는 사용하지 마세요.
- 바닥면은 차가울 때 살짝 오목해질 수 있으나 열이 닿으면 다시 평평해집니다. 제품이 식은 다음에 세척하세요. 그래야 바닥이 본래의 형태로 돌아오고 사용으로 인한 변형을 방지할 수 있습니다.

사용방법

본 프라이팬은 코팅 처리가 되어 있지 않습니다. 음식을 맛있게 조리하려면 우선 고열에서 팬을 달군 후, 조리가 시작되면 불을 절반으로 줄여주세요. 가스레인지나 인덕션 등에서는 약불에서 중간불 정도의 화력으로 충분합니다. 처음에는 음식이 팬에 눌어붙을 수 있으나 시간이 지나면 이러한 현상이 줄어들어집니다. 음식을 조리할 때는 항상 버터나 오일을 사용해주세요. 음식에 노릇노릇한 색깔이 나도록 하려면 음식을 뒤집는 횟수를 최소한으로 해주세요.

유용한 정보

- 본 제품은 모든 종류의 레인지와 오븐에서 사용할 수 있습니다.
- 조리용 제품이며 음식 보관용으로는 적합하지 않습니다. 제품에 오랜 시간동안 음식을 보관하게 되는 경우, 음식이 용기의 표면에 영향을 줄 수 있으며 음식에서 금속 맛이 날 수 있습니다.
- 에너지 절약을 위해서는 조리용기크기 이하의 화구에서 조리를 하세요.
- 사용시에는 뜨거워지니 주의하세요. 취급시 반

드시 오븐장갑 등을 이용하세요.

- 유리 세라믹 레인지를 사용할 경우, 제품을 옮길 때는 들어서 옮겨야 굽힘을 예방할 수 있습니다.

물이 없는 상태에서 끓이지 않도록 하세요. 과열로 인해 바닥이 변형될 수 있습니다.

제품과 관련된 문제가 발생하면 가까운 이케아 매장/고객 서비스 센터에 문의하거나 www.ikea.com 을 방문해 주세요.

お手入れ方法

- この調理器具を初めてご使用になる前に、よく洗い、すすぎ、乾かしてください。
- この調理器具は食器洗い乾燥機で洗うことができます。水に含まれる石灰分の跡がつくのを防ぐため、洗った後は必ず水をふき取ってください。軽い汚れは酢を少し入れたぬるま湯を使うときれいになります。
- 塩の跡が付かないよう、沸騰するまで塩を加えないでください。
- スチールたわしなど調理器具の表面を傷つけるものは使わないでください。
- 使用していないときは、鍋の底はややへこんでいますが、加熱すると平らになります。調理器具は冷めてから洗ってください。そうすることで底の形が元に戻り、形がいびつになるのを防ぐことができます。

ご使用方法

このフライパンにはノンスティック加工を施していません。きれいに焼き上げるために、初めに強火でフライパンを熱し、そのあと火加減を半分くらいにして調理してください。コンロの火加減は弱火から中火程度で十分です。初めは食材がこびりつくことがあります。表面の孔が閉じてくるとフライパンからはがれやすくなります。炒め物をするときは、必ずバターか油を使用してください。食材にこんがりとした焼き色をつけたい場合は、調理中に食材をひっくり返す回数をなるべく減らしてください。

お役立ち情報

- この調理器具はあらゆる種類のコンロやオーブンで使用できます。
- この調理器具は、食品の保存にはお使いいただけません。食品を調理器具に長時間入れたままにすると、調理器具の表面と反応して、食品に金属の味が移るおそれがあります。
- 熱効率を高めるため、調理器具の底の直径と

同じか、小さめのサイズのコンロでご使用ください。

- 使用中は取っ手が熱くなる場合があるのでご注意ください。調理器具を動かしたり、ふたを開けるときは必ず鍋つかみを使ってください。
- ラジエントヒーターの上で調理器具を動かすときには、コンロを傷つけないよう、必ず持ち上げてください。

空焚きしないでください。熱しすぎると底がゆがみます。

商品に不都合がある場合には、お近くのイケアストアのカスタマーサービスにご連絡いただくか、www.IKEA.com をご参照ください。

Pembersihan

- Sebelum pertama kali menggunakan produk, cuci, bilas dan keringkan dengan hati-hati.
- Produk ini aman untuk mesin cuci piring. Untuk mencegah tanda bercak air yang mengering, selalu lap kering setelah mencuci. Kerak dan noda dapat dihilangkan dengan larutan cuka yang diencerkan dalam air hangat.
- Untuk mencegah noda garam, jangan menambahkan garam pada makanan Anda sampai air mendidih.
- Jangan gunakan wol baja atau benda apapun yang dapat menggores permukaan.
- Dasar akan sedikit mencekung ketika dingin, tetapi permukaan akan mendatar ketika dipanaskan. Selalu biarkan peralatan masak hingga dingin sebelum dibersihkan. Hal ini memungkinkan dasar mempunyai bentuk tetap dan untuk mencegah berubah bentuk ketika digunakan.

Cara penggunaan

Wajan penggorengan tidak memiliki lapisan anti lengket. Untuk hasil penggorengan yang baik, panaskan panci dengan panas tinggi, kemudian turunkan suhu menjadi setengahnya saat memasak. Cukup gunakan panas rendah hingga medium di kompor. Makanan akan menempel di panci pada awalnya namun akan terlepas saat lubang pori tertutup. Selalu gunakan mentega atau minyak saat menggoreng. Agar permukaan makanan berwarna keemasan, jangan terlalu sering membalik

makanan.

Untuk anda tahu

- Peralatan masak ini cocok untuk digunakan pada semua jenis kompor.
- Perkakas masak ini dirancang khusus untuk memasak, bukan untuk menyimpan makanan. Makanan yang disimpan dalam peralatan masak untuk jangka waktu lebih dapat mempengaruhi permukaan peralatan masak dan tercemar rasa logam.
- Gunakan peralatan masak pada kompor dari diameter yang sama atau lebih kecil untuk menghemat energi.
- Ingatlah bahwa pegangan menjadi panas ketika peralatan masak sedang digunakan. Selalu gunakan pegangan panci ketika memindahkan peralatan masak dan mengangkat tutupnya.
- Selalu mengangkat peralatan masak saat memindahkannya pada kompor gelas keramik untuk menghindari risiko menggores kompor.

Jangan biarkan mendidih hingga kering, karena dasar menjadi miring ketika terlalu panas.

Jika anda memiliki masalah dengan produk, silahkan, hubungi terdekat toko/Layanan Pelanggan IKEA atau lihat www.ikea.com.

Pembersihan

- Sebelum menggunakan peralatan memasak untuk kali pertama, basuh, bilas dan keringkan dengan sempurna.
- Peralatan memasak adalah selamat digunakan untuk mesin basuh pinggan. Untuk menghindarkan daripada kesan mendapan air, sentiasa lap hingga kering selepas membasuh. Kesan boleh dihilangkan menggunakan sedikit cuka yang dilarutkan dalam air suam.
- Untuk mengelakan kesan garam, jangan tambah garam sehingga air mendidih.
- Jangan gunakan pengosok periuk atau sebarang produk yang boleh mencalarkan permukaan.
- Dasarnya adalah agak cekung bila sejuk, tetapi akan mengembang bila dipanaskan. Sentiasa biarkan peralatan memasak sejuk sebelum membersihkannya. Ini membolehkannya kembali ke bentuk asal dan membantu mengelakkannya daripada menjadi tidak rata bila digunakan.

Cara penggunaan

Kuali menggoreng ini tidak mempunyai lapisan keluli tahan karat. Untuk hasil menggoreng terbaik, mulakan dengan memanaskan kuali dengan haba yang tinggi, kemudian rendahkan suhu kepada setengah apabila memasak makanan. Anda hanya memerlukan haba rendah ke sederhana pada hob. Makanan mungkin akan melekat pada kuali pada mulanya, tetapi akan tertanggal setelah liang tertutup. Jangan lupa untuk selalu menggunakan mentega atau minyak ketika

menggoreng. Untuk mendapatkan hasil masakan berwarna keperangan, hanya terbalikkan makanan beberapa kali.

Untuk pengetahuan anda

- Perkakas memasak ini sesuai digunakan di atas semua jenis hob dan di dalam ketuhar.
- Ia direka bentuk secara eksklusif untuk memasak, bukan untuk menyimpan makanan. Makanan yang disimpan di dalam perkakas ini untuk jangka masa yang lama boleh memberikan kesan kepada permukaan perkakas memasak ini dan makanan boleh tercemar dengan rasa logam.
- Gunakan perkakas ini di atas hob yang bersaiz sama atau lebih kecil diameternya daripada perkakas untuk menjimatkan tenaga.
- Jangan lupa, pemegang adalah panas apabila perkakas memasak ini sedang digunakan. Sentiasa gunakan pelapik periuk apabila memindahkan atau mengangkat penutup perkakas ini.
- Sentiasa angkat perkakas ini apabila menggerakkannya di atas hob kaca seramik untuk mengelakkan risiko calar.

Jangan biarkan perkakas ini merebus hingga kering, kerana dasarnya akan herot apabila terlampau panas.

Jika anda menghadapi masalah dengan produk ini, sila hubungi gedung IKEA terdekat/Perkhidmatan pelanggan atau

layari www.ikea.com.

التنظيف

- قبل استخدام أدوات الطبخ للمرة الأولى، أغسلها و أشطفها ثم جففها جيداً.
- أدوات الطبخ يمكن غسلها بأمان في غسالة الأطباق. لمنع أي علامات تخلفها رقائق الجير في الماء، دائماً امسح بقطعة جافة بعد الغسيل. يمكن إزالة العلامات و البقع بقليل من الخل المخفف بماء فاتر.
- لمنع البقع الناتجة من الملح، لا تضيف الملح حتى يغلي الماء.
- لا تستخدم الصوف الفولاذي أو أي شيء يمكن أن يخدش السطح.
- تكون القاعدة مقعرة قليلاً عندما تكون باردة، و لكنها تمتد لتكون مسطحة عندما تسخن. دع أدوات الطبخ تبرد قبل تنظيفها. لأن ذلك يسمح للقاعدة بأن تستعيد شكلها و يساعد في منعها من أن تكون غير مستوية.

كيفية الاستخدام

- لا يوجد في المقلاة طبقة مانعة للإلتصاق . للحصول على أفضل النتائج في القلي، سخني المقلاة أولاً على نار عالية، ثم أخفضي درجة الحرارة بمقدار النصف عند طهي الطعام. تحتاجين فقط درجة حرارة من منخفضة إلى متوسطة على الموقد. الطعام قد يلتصق على المقلاة في البداية، ولكنه سيتوقف عن الإلتصاق بمجرد أن تغلق المسام. دائماً إستخدمي الزبدة أو الزيت عند قلي الطعام. للحصول على سطح بني جميل، أقلبي الطعام بأقل عدد ممكن.

من المفيد معرفته

- هذه الأنبة ملائمة للاستخدام على جميع أنواع المواقد والأفران.
- صممت الأنبة للطهي فقط، وليس لحفظ الأطعمة. الأطعمة التي تحفظ لفترة طويلة في الأنبة يمكن أن تؤثر على سطحها وتتأثر بطعم المعدن.
- ضعي الأنبة على موقد له نفس القطر أو أقل منه لتوفير الطاقة.
- ضعي في اعتبارك أن الأيدي تصبح ساخنة أثناء استخدام الأنبة. استخدمي دائماً حاملات القدور

عند تحريكها أو عند رفع الغطاء.
—ارفعي دائماً الأنية عندما تقومين بتحريكها على
موقد سيراميك زجاجي حتى لا يتعرض الموقد
للخدش.

لا تدعي أبداً الأنية تغلي وهي جافة لأن ذلك يؤدي إلى
تلف القاعدة عند التسخين الزائد.

إذا كان لديك أي مشكلة مع المنتج، فضلاً، اتصلي بأقرب
معرض إيكيا/خدمة العملاء أو زوري موقعنا

www.ikea.com.sa.

การทำความสะดวก

- ก่อนใช้งานครั้งแรก ให้ล้างเครื่องครัวให้สะอาด และ เช็ดให้แห้ง
- ชุดเครื่องครัวสามารถล้างด้วยเครื่องล้างจานได้ หลัง ล้างเสร็จ ควรเช็ดให้แห้งทันที เพื่อป้องกันคราบน้ำ เกาะบนผิวเครื่องครัว ถ้าผิวเครื่องครัวเกิดเป็นคราบ ให้ใช้น้ำส้มสายชูเจือจางในน้ำอุ่น นำมาเช็ดออกให้ สะอาด
- เพื่อป้องกันคราบเกลือเกาะภายในภาชนะ ขณะทำ อาหาร รอให้อาหารเดือดก่อน ค่อยใส่เกลือลงไป
- ห้ามใช้ใยขัดที่มีความคม หรืออุปกรณ์อื่นใดที่อาจ ข่วนผิวภาชนะเป็นรอย
- เมื่อถูกความเย็น กันภาชนะจะหดตัวและโค้งงอเล็กน้อย เมื่อถูกความร้อน ก็จะคลายตัวและยืดออก ตามเดิม จึงควรปล่อยให้ภาชนะเย็นลงก่อนนำไป ล้าง เพื่อให้กันภาชนะกลับคืนรูปทรง และมีผิวเรียบ เสมอกัน

วิธีใช้

กระทะไม่ได้เคลือบสารกันติด ก่อนนำอาหารลงทอด ให้ เร่งไฟแรงจนกระทะร้อนจัด แล้วจึงลดไฟลงครึ่งหนึ่ง และ ใช้ไฟกลางหรือไฟอ่อน เมื่อประกอบอาหาร อาหารอาจ ติดกระทะในตอนแรก แต่เมื่อเริ่มสุกอาหารก็จะร้อนออก ควรใช้เนยหรือน้ำมันเสมอ เมื่อทอดหรือผัดอาหาร ขณะ ทอดให้กลับอาหารบ่อยครั้งที่สุด เพื่อให้อาหารมีผิวสี เหลืองสวย

ข้อควรรู้

- ใช้ได้กับเตาทุกชนิดและนำเข้าเตาอบได้
- ใช้สำหรับปรุงอาหารเท่านั้น ไม่เหมาะสำหรับเก็บ อาหารไว้ในกระทะนานๆ เพราะอาหารจะติดกลิ่น โลหะ และมีผลต่อผิวในของกระทะได้
- เลือกใช้หัวเตาที่มีขนาดเท่ากันหรือเล็กกว่าขนาดของ กระทะ เพื่อช่วยประหยัดพลังงาน
- ระวังกระทะร้อนขณะตั้งเตา ใช้ผ้าหรือถุงมือจับทุกครั้ง ที่จะยกกระทะหรือเปิดฝา
- ระวังกันกระทะชุดเตาเซรามิกเป็นรอย ให้อยกกระทะขึ้น

จากเตา อย่าลาก

อย่าปล่อยอาหารตั้งเตาจนแห้ง กระจกจะไหม้และชำรุด
ได้

หากมีปัญหากการใช้งานผลิตภัณฑ์ กรุณาติดต่อแผนก
ลูกค้าสัมพันธ์ของ IKEA หรือติดต่อผ่านทางเว็บไซต์
www.ikea.co.th

