

無印良品

지르코니아 양면도장 조리기구 취급설명서

- 이 제품은 가정에서 사용하기 위한 물건입니다. 사용하실 때에는 취급설명서를 잘 읽어주십시오.
- 부적절한 사용시 사고로 이어집니다.
- 취급설명서는 읽고난 후에도 잘 보관하시기 바랍니다.



전열조리 불가



가스레인지

[열원]

- 가스레인지에서 사용해 주십시오.
- 이 제품은 가정에서 조리용구 사용되는 제품으로 전기조리기(IH쿠킹히터)에서는 사용되지 않습니다.

[사용전의 준비]

- 처음 사용할 때에는 식기용 세제로 충분히 씻고 헹궈 주십시오.
(※염소제 표백제는 사용하지 마아 주십시오.)
- 손잡이 부분의 파손이나 흔들림(기울어짐)이 없는지 안전상의 문제를 확인한 후 사용해 주십시오.

[사용상의 주의]

- 조리중에 냄비의 옆으로 부터 떨어지지 말아 주십시오. 특히 기름을 많이 사용하는 경우 인화에 주의해 주십시오.
- 중불에서 사용해 주십시오. 강한 불에서 사용한 경우 지르코니아 도장에 상처가 생깁니다.
- 불길이 밀면 밖으로 나오지 않도록 화력을 조절해 주십시오. 불길이 크면 손잡이가 가열되어 화상 및 부상의 우려가 있습니다.
- 끓어 넘침 방지를 위해 액체류가 넘치지 않도록 적정용량 이하로 사용해 주십시오. 끓어 넘침은 가스의 불이 꺼지거나 조리기구의 고장의 원인이 됩니다.
- 수지제의 손잡이의 경우 세척할 때 손잡이 내부에 물이 들어갈 경우가 있습니다. 물이 들어간 채로 가열하면 물이 나오는 구멍으로부터 열기가 나와 화상의 위험이 있습니다. 씻은 후는 물 빠지는 구멍으로 부터 물을 빼 주십시오.
- 사용되는 가스레인지의 불꽃이나 주변의 조리기구의 손잡이가 닿지 않도록 주의해 주십시오.
- 냄비는 가스레인지의 중앙부에 놓고 안전한 상태로 사용해 주십시오.
- 빈 용기를 불위에 올려두지 말아 주십시오. 지르코니아 도장이 손상되거나 냄비나 손잡이가 파손되어 화재나 화상의 원인이 됩니다.
- 급격한 충격을 주거나 빈용기를 가열하는 경우 차가운 물을 붓는 등 급격한 온도변화를 주지 말아 주십시오. 변형의 원인이 됩니다.

- 주걱 등의 조리기구를 사용할 경우 각도가 둥근 것을 사용해 주십시오.
- 본체의 표면에 재료를 자르거나 하지 말아 주십시오. 지르코니아 도장에 상처를 입힙니다.
- 손잡이 등의 파손에 대해서는 개조나 응급처리 등을 하는 등의 조치를 하여 사용하지 마시고 잠시 사용을 중단하여 주십시오.
- 전자렌지나 오븐에서 사용하지 말아 주십시오.
- 스토브 위에서는 절대 사용하지 말아 주십시오. 스토브 위에서 사용하면 음식물이 들어있는 본체의 전도, 이상적 열 등에 의해 화상을 입을 우려가 있습니다. 그리고 장기간의 연결사용이 되어 빈 용기로 가열이 되기 쉽고 본체나 부품의 손상의 원인이 되어 식품이 껌거나 변색되는 등의 제품의 품질 저하의 원인이 됩니다.
- 가열조리 중이나 조리직후는 냄비나 손잡이가 뜨거워져 있습니다. 화상의 위험이 있으므로 특별히 유아의 손에 닿지 않도록 주의하시기 바랍니다.
- 온도센서 부착 콘로(Si콘로)에서는 밀면의 오염이나 접촉물이 없도록 센서에 밀착될 수 있도록 세트시켜 주십시오.
- 장기간 냄비의 안에 조리물을 넣은 채 방치하지 말아 주십시오. 냄비의 표면이 변색 될 우려가 있습니다.
- 식초 등의 산성의 물질이나 알칼리성 물질은 변색이나 부패의 원인이 되므로 사용을 피하고 사용 후에는 신속히 식기용 세제로 세척해 주십시오.

▣ 튀김 류 등의 요리에 대해서는 이하의 점을 주의해 주십시오.

- 기름 온도는 200℃이상의 되지 않도록 주의해 주십시오.
- 계란말이 및 20cm이하의 프라이팬은 기름이 발화할 위험성이 있으므로 사용하지 말아 주십시오.
- 온도 센서 부착 가열기구에서는 기름양을 200ml 이상으로 해 주십시오. 센서가 정확히 동작하지 않을 경우가 있습니다.(눈에 잘 띄기 위해 기름의 양을 냄비의 깊이의 반 정도까지 넣어 주십시오.)
- 다량의 기름을 사용하는 요리의 조리에 사용할 경우 뚜껑을 사용하지 말아 주십시오. 기름의 온도가 이상적으로 높아지거나 발화의 우려가 있습니다.

[취급방법]

- 볶음요리 등 조리시에는 사용에 따라 기름을 조금 부어 조리하면 달라붙음 방지는 물론 긴 기간 사용가능 합니다.
- 사용 후 식기용 세제로 충분히 씻어 물기를 잘 빼 건조해 주십시오.
- 따르는 입구에 이물질이 생긴 경우에 식기용 세제로 확실히 씻어내 주십시오.
- 염분이나 유분을 포함한 오염이 붙은채 방치되거나 온기가 많은 곳에서 보관하면 곰팡이의 원인이 됩니다.
- 스틸 수세미, 산성 또는 알칼리성 세제(표백제나 식기 세척기용 세제 등) 클렌저를 사용하지 말아 주십시오. 표면의 상처, 부패의 원인이 됩니다. 씻은 후는 부패를 방지하기 위해 충분히 물기를 제거해 주십시오.
- 굳어 부착된 물질을 제거할 경우 금속제의 단단한 것으로 긁지 말아 주십시오. 표면의 상처, 부식의 원인이 됩니다. 물이나 따뜻한 물에 담겨 부드러운 상태로 만든 후 식기용 세제를 묻힌 스폰지로 닦아 주십시오.

[그 외 주의사항]

- 된장국 등 국류의 데우기의 경우 강한불에 한번에 가열하지 말아 주십시오. 급격히 끓어넘치거나 흩어질 경우가 있습니다.(범핑 현상)
중심을 잘 섞어가며 데워 주십시오.

※ 품질에는 만전을 기하고 있습니다만 만일 불량 발생에는 구매하신 매장으로 연락 부탁드립니다.