

# VARDAGEN



Design and Quality  
IKEA of Sweden

<b>English</b>	<b>3</b>
<b>Español</b>	<b>6</b>
<b>Portugues</b>	<b>9</b>
<b>中文</b>	<b>13</b>
<b>繁中</b>	<b>15</b>
<b>한국어</b>	<b>17</b>
<b>日本語</b>	<b>20</b>
<b>Bahasa Indonesia</b>	<b>23</b>
<b>Bahasa Malaysia</b>	<b>26</b>
<b>عربي</b>	<b>30</b>
<b>ไทย</b>	<b>33</b>
<b>Tiếng Việt</b>	<b>35</b>

# 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 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 or in the oven, whichever suits you. Follow the instructions below, or you can follow an instruction video on [www.ikea.com](http://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 seasoning in an oven, let it cool completely before taking it out.
- 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.

### **Seasoning in an oven**

1. Preheat your oven to 200 C° (392 °F).
2. Pour just enough vegetable oil into the frying pan and rub it all over the entire interior surface by using a piece of paper towel.
3. Put the frying pan in the oven for about 30-40 minutes.
4. Leave the pan to cool to room temperature and wipe off the excess oil.

5. Repeat the process and season it one more time.
6. Leave the pan to cool to room temperature and wipe off the excess oil.

## 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.

## 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](http://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 el producto a mano y sécalo bien antes de utilizarlo por primera vez. Los restos de aceite de grado 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 área de cocina o en el horno. Sigue las instrucciones que encontrarás más abajo o el vídeo explicativo en [www.ikea.es](http://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. Si curas la sartén en el horno, deja que se enfríe por completo antes de sacarla.
- 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.

### **Curado en un horno**

1. Precalienta el horno a 200 °C.
2. Vierte una cantidad suficiente de aceite vegetal en la sartén y restriégalo por toda la superficie interior con papel de cocina.
3. Pon la sartén en el horno durante unos 30-40 minutos.
4. Deja que la sartén se enfríe a temperatura ambiente y retira el exceso de aceite.
5. Repite el proceso de curado una vez más.
6. Deja que la sartén se enfríe a temperatura ambiente y retira el exceso de aceite.

### **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.

### **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 espongas 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](http://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 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 temperar o produto, os poros são

preenchidos pelo óleo, que cria uma camada protetora. Pode temperar qualquer recipiente para cozinhar em aço de carbono em qualquer zona de cozedura ou no forno, qualquer que seja a opção que preferir. Siga as instruções abaixo ou consulte o vídeo de instruções em [www.ikea.pt](http://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. Se proceder ao tratamento da frigideira no forno, deixe arrefecer completamente antes de retirá-la.
- 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.

### **Temperar no forno**

1. Pré-aqueça o forno a 200°C.
2. Verta uma quantidade suficiente de óleo vegetal na frigideira e esfregue sobre toda a superfície interior com papel de cozinha.
3. Coloque a frigideira no forno durante cerca de 30-40 minutos.
4. Deixe arrefecer a frigideira à temperatura ambiente e retire o excesso de óleo.
5. Repita o processo outra vez.
6. Deixe arrefecer a frigideira à temperatura ambiente e retire o excesso de óleo.

## 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.

## 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](http://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。

### 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。你可以按照你的喜好，选择将这款碳钢锅放到任意炉灶或放入烤箱进行开锅。请按照下方的说明进行操作，或观看 [www.ikea.cn](http://www.ikea.cn) 上的说明视频。

### 开锅：技巧和建议

- 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。使用烤箱为锅具开锅时，待锅具完全冷却后再取出。
- 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。

## 用烤箱开锅

1. 将烤箱预热至200C° (392 °F)。
2. 在锅中倒入适量的植物油，用纸巾将植物油均匀的涂抹在整个内侧面上。
3. 将锅具放入烤箱后加热30至40分钟。
4. 待锅具冷却至室温后，擦去多余的油。
5. 重复此过程，再次给锅具抹油。
6. 待锅具冷却至室温后，擦去多余的油。

## 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。

## 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。
- 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](http://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。

### 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
- 避免產品生鏽和食物烹調時黏鍋，鍋具在首次使用前需進行開鍋步驟。經過開鍋後，鍋具表面的細孔將填上一層油脂並形成保護膜。你可以在任何烹調區或烤爐內為碳鋼鍋具開鍋，方便你即可。請按下列指示或登入[www.ikea.com](http://www.ikea.com)收看相關視頻

### 開鍋方法：小撇步和建議

- 可使用烟點較高和天然口味的菜油來開鍋。例如：葡萄籽油或葵花籽油
- 開鍋時，只需將烹調表面和煎鍋內部塗油即可。鍋外側只需適時薄薄塗一層油來防鏽即可。把手已經上漆故無需塗油
- 想獲得最佳效果，您應該在大小和平底煎鍋相符的烹調區進行。這確保了在持續使用過程中熱量能平均分佈，可形成均勻的保護層，以便獲得更好的不黏鍋效果

- 平底煎鍋在進行開鍋時會變得非常熱燙，請小心避免燙傷。我們建議用廚房鉗子夾著廚房紙來為煎鍋塗油。如果你選擇在烤爐開鍋，請先讓其完全冷卻後才拿出來
- 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z
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

## 於烤爐內開鍋

1. 將烤爐加熱至200 C° (392 °F)
2. 加入適量菜油於煎鍋內，用廚房紙巾均勻塗抹裡外。
3. 將平底煎鍋放入烤爐內約30-40分鐘
4. 待煎鍋冷卻後抹去多餘油分。
5. 重覆開鍋步驟一次
6. 待煎鍋冷卻後抹去多餘油分。

## 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

## 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.

### 사용 전 유의 사항

- 제품을 처음 사용하기 전에 한 번 손세척하고 완전히 건조해주세요. 전처리한 식품 등급의 오일이 남아 있다면 시즈닝에 오히려 도움이 됩니다.
- 제품의 부식과 음식 늘어붙음을 막으려면 시즈닝 과정을 먼저 거쳐야 합니다. 시즈닝을 하면 오일이 팬의 구멍을 막아 보호막이 형성됩니다. 모든 조리 공간이나 오븐에서 카본스틸 팬을 시즈닝할 수 있습니다. 아래에 나와 있는 지침을 따르거나 [www.ikea.com](http://www.ikea.com)에서 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 눌러붙지 않습니다.
- 시즈닝할 때는 프라이팬이 매우 뜨거워지므로, 손을 데지 않도록 주의해야 하세요. 뜨거운 팬에 오일을 바를 때는 주방용 집게로 키친타월을 잡아 사용하면 좋습니다. 오븐에서 시즈닝할 때는 완전히 식힌 후 꺼내주세요.
- 시즈닝 지침에 따라 모두 완료했으면 신선한 오일을 약간 넣고 팬에 윤기를 더해줍니다. 이제 요리를 시작할 수 있어요. 사용할수록 팬 색이 짙어지면서 점차 시즈닝 및 눌러붙음 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 문지를 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.

### 오븐에서 시즈닝하기

1. 오븐을 200°C(392°F)로 예열합니다.

2. 프라이팬에 식물성 오일을 적당히 두르고 키친타월로 안쪽 표면 전체를 문지릅니다.
3. 프라이팬을 오븐에 30~40분 정도 넣어줍니다.
4. 팬을 실온에 두고 식을 때까지 기다렸다가 남은 오일을 닦아냅니다.
5. 이 과정을 반복하고 한 번 더 시즈닝합니다.
6. 팬을 실온에 두고 식을 때까지 기다렸다가 남은 오일을 닦아냅니다.

## 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.

## 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、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、またオープンでもできます。以下の手順に従ってください。また、[www.ikea.com](http://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、均等な油の膜がつけられ、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。オープンで油ならしをする場合は、完全に冷めてから取り出してください。
- 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、室温まで冷まします。

## オーブンでの油ならし

1. オーブンを200C°に予熱します。
2. 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。
3. フライパンをオーブんに約30~40分間入れます。
4. フライパンが室温まで冷めてから余分な油を拭き取ります。
5. このプロセスを繰り返し、もう一度油ならしをします。
6. フライパンが室温まで冷めてから余分な油を拭き取ります。

## 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。洗剤を加えたい場合は、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。

## ご使用方法

- 本製品はあらゆるタイプのコンロと、オープンで使用できます。
- 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プ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](http://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 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 di zona memasak apa pun atau di dalam oven, mana saja yang cocok untuk Anda. Ikuti petunjuk di bawah ini, atau Anda dapat mengikuti video petunjuk di [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

## 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. Saat membumbui di dalam oven, biarkan hingga benar-benar dingin sebelum mengeluarkannya.

- 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.

### **Membumbui dalam oven**

1. Panaskan oven Anda pada suhu 200 C° (392 °F).
2. Tuangkan minyak sayur secukupnya ke dalam penggorengan dan gosokkan ke seluruh permukaan bagian dalam dengan menggunakan tisu dapur.
3. Masukkan wajan ke dalam oven selama sekitar 30-40 menit.
4. Biarkan wajan mendingin hingga mencapai suhu ruangan dan bersihkan sisa minyak.
5. Ulangi proses ini dan bumbui sekali lagi.
6. Biarkan wajan mendingin hingga mencapai suhu ruangan dan bersihkan sisa minyak.

### **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.

### **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](http://www.IKEA.co.id)

## Bahasa Malaysia

### Penting!

- Sebelum penggunaan kali pertama, kesan minyak mungkin kelihatan pada produk, kerana kualiti keluli karbon IKEA telah diprarawat 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 produk ini digunakan buat pertama kali, cucinya menggunakan tangan dan keringkan dengan teliti. Sebarang sisa minyak gred makanan yang telah diprarawat akan membantu dalam proses penyalutan.
- Untuk 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 atau di dalam ketuhar, yang mana sesuai dengan anda. Ikut arahan di bawah, atau anda boleh mengikuti video arahan di [www.ikea.com](http://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. Semasa menyalut di dalam ketuhar, biarkan ia sejuk sepenuhnya sebelum dikeluarkan.
- 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 memanas dan lama-kelamaan mengasap sedikit dan warna menjadi gelap, yang ini adalah normal dan sebahagian daripada proses.
3. Terus 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 minyak dengan tuala kertas kering dan biarkan ia sejuk pada suhu bilik.

### **Penyalutan di dalam ketuhar**

1. Panaskan ketuhar terlebih dahulu pada 200 C° (392 °F).
2. Tuangkan minyak sayuran cukup-cukup ke dalam kualiti dan gosokkannya ke seluruh permukaan dalaman dengan menggunakan sehelai tuala kertas.
3. Letakkan kualiti goreng di dalam ketuhar selama kira-kira 30-40 minit.
4. Biarkan kualiti menyejuk dan kesat lebih minyak.
5. Ulang proses dan salutkannya satu kali lagi.

6. Biarkan kualiti menyejuk pada suhu bilik dan kesat lebih minyak.

## **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 menanggalkan 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 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 pelepas 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.

## **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](http://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 آنية الطهي، وهو ما يجب القيام به قبل استخدام المنتج لأول مرة، يرجى اتباع التعليمات أدناه.

### قبل الاستخدام لأول مرة

- قبل استخدام هذا المنتج للمرة الأولى، أغسله يدوياً وجففيه 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 منطقة طهي أو في الفرن، حسب ما يناسبك. يمكنك اتباع التعليمات الموضحة أدناه، أو اتباع مقطع الفيديو التعليمي على [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

### المعالجة: نصائح وتوصيات

- استخدم زيتاً نباتياً ذو نقطة تسخين عالية وطعم محايد، على سبيل المثال 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 لجعلها مقاومة للتآكل. المقبض مطلي ولا يحتاج إلى تزييت.
- 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.

- احرصي على عدم حرق يدك لأن المقلاة تصبح ساخنة جدًا عند المعالجة. نوصي باستخدام ملقط المطبخ لحمل منديل ورقي عند فرك الزيت على مقلاة ساخنة. عند المعالجة في الفرن، اتركها لتبرد تمامًا قبل إخراجها.
- 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 للاتصاق 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 نقط 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. واصلي 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 قليلاً 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 قليلاً 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.

## المعالجة في فرن

1. سخني الفرن إلى 200 درجة مئوية (392 درجة فهرنهايت).
2. اسكبي كمية كافية من الزيت النباتي في المقلاة وافركيه على كامل سطحها الداخلي باستخدام مناديل ورقية.
3. ضعي المقلاة في الفرن لحوالي 30-40 دقيقة.
4. اتركي المقلاة لتبرد إلى درجة حرارة الغرفة وامسحي الزيت الزائد.
5. كرري العملية وعالجي المقلاة مرة أخرى.

6. اترك المقلاة لتبرد إلى درجة حرارة الغرفة وامسح الزيت الزائد.

## تعليمات العناية والتنظيف

- نظّف المقلاة بعد الاستعمال بغسلها بيديك بالماء والفرشاة. سيكون التنظيف أسهل إذا غسلت 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 بالأسفنجة الخشنة ثم يجب إعادة المعالجة بالزيت.
- قد يصدأ الفولاذ الكربوني إذا لم تتم معالجته بالزيت بشكل صحيح. لذلك من المهم تجفيف المقلاة مباشرة بعد غسلها، ودهنها بالزيت بانتظام.

## طريقة الاستخدام

- المقلاة مناسبة للاستخدام على جميع أنواع المواقد وهي آمنة للاستخدام في الفرن.
- عندما يتم طهي الطعام في مقلاة 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 سطحًا بنيًا لطيفًا على الطعام. وهذا أيضًا 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 أيضًا أن يتغير لون المقلاة 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. لتجنب 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](http://www.ikea.com).



# ไทย

## สำคัญ

- ก่อนใช้งานครั้งแรก อาจมีรอยน้ำมันบนพื้นผิวของสินค้า เนื่องจาก กระดาษเคลือบคาร์บอนเคลือบด้วยน้ำมัน Food Grade เพื่อป้องกันการกัดกร่อนระหว่างการขนส่ง
- รอยน้ำมันที่มองเห็นได้ไม่ก่อให้เกิดอันตรายและไม่ส่งผลต่อการใช้งาน กระดาษ โดยจะจางหายไปหลังจากเคลือบน้ำมันบนพื้นผิว ซึ่งควรทำ ก่อนใช้งานครั้งแรก โปรดทำตามขั้นตอนด้านล่าง

## ก่อนใช้งานครั้งแรก

- ก่อนใช้งานสินค้าครั้งแรก ควรล้างด้วยมือให้สะอาดและเช็ดให้แห้ง สนิก สามารถเคลือบกระดาษโดยใช้น้ำมันฟู้ดเกรดที่ผ่านกระบวนการ ปรับสภาพที่หลีกเลี่ยงจากการทำอาหารได้
- เพื่อให้สินค้าทนทานต่อการกัดกร่อนและป้องกันไม่ให้อาหารติดกระดาษ เครื่องครัวต้องผ่านการเคลือบก่อน ขณะผ่านกระบวนการเคลือบ รู ของกระดาษจะเต็มไปด้วยน้ำมันและก่อตัวเป็นสารเคลือบป้องกัน คุณ สามารถเคลือบกระดาษเคลือบคาร์บอนในเตาอบหรือบนพื้นที่ทำอาหาร บริเวณใดก็ได้ แล้วแต่ความเหมาะสม ปฏิบัติตามคำแนะนำด้านล่าง หรือปฏิบัติตามวิดีโอแนะนำการใช้งานที่ [www.ikea.com](http://www.ikea.com)

## การเคลือบน้ำมัน: เคล็ดลับและคำแนะนำ

- ใช้น้ำมันพืชที่มีจุดเกิดควันสูงและรสชาติเป็นกลาง เช่น น้ำมันเมล็ด องุ่นหรือน้ำมันดอกทานตะวัน
- เมื่อเคลือบน้ำมัน ให้ทาน้ำมันเฉพาะบริเวณพื้นผิวที่ใช้ทำอาหารและด้าน ในของกระดาษเท่านั้น ภายนอกกระดาษให้ทาน้ำมันเคลือบบางๆ เป็นระยะๆ เพื่อให้ทนทานต่อการกัดกร่อน ดำจับผ่านการลงแล็คเกอร์แล้ว จึงไม่จำเป็นต้องทาน้ำมันเคลือบ
- เพื่อผลลัพธ์ที่ดีที่สุดในการเคลือบกระดาษบนพื้นที่ทำอาหาร คุณควรวัด ขนาดของพื้นที่ทำอาหารให้พอดีกับขนาดของกระดาษ เพื่อให้มั่นใจว่า ความร้อนจะกระจายทั่วถึงระหว่างการใช้งานอย่างต่อเนื่อง และส่งผล ให้ชั้นที่เคลือบน้ำมันมีความสม่ำเสมอเพื่อไม่ให้อาหารติดกระดาษ
- ระวังมือเนื่องจากกระดาษจะร้อนมากเมื่อเคลือบน้ำมัน ขอแนะนำให้ใช้ ที่ค้ำในครัวค้ำกระดาษเช็ดมือที่ใช้ทาน้ำมันบนกระดาษร้อน หากเคลือบ น้ำมันในเตาอบ พักไว้ให้เย็นสนิทก่อนนำกระดาษออกมา
- เมื่อทำตามขั้นตอนการเคลือบน้ำมันเสร็จแล้ว ให้ทาน้ำมันจำนวนเล็กน้อยเพื่อทำให้กระดาษเงางามทั่วทั้งใบ เพียงเท่านี้คุณก็พร้อมทำอาหาร แล้ว ประสิทธิภาพของน้ำมันที่เคลือบและการทำอาหารแล้วไม่ติด กระดาษจะเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ เมื่อกระดาษมีสีเข้มขึ้นหลังการใช้งาน จนกลายเป็นสีดำสนิท เมื่อใช้กระดาษเคลือบคาร์บอน การใช้ไขมัน/น้ำมันทำอาหาร ยังคงเป็นสิ่งจำเป็น แม้ว่าปริมาณที่ใช้จะเล็กน้อยมากเมื่อเทียบกับการ ใช้กระดาษสแตนเลสก็ตาม

## เคลือบน้ำมันบนพื้นที่ทำอาหาร

1. เทน้ำมันพืชในปริมาณที่เพียงพอลงในกระดาษแล้วลูให้ทั่วพื้นผิวด้านใน โดยใช้กระดาษเช็ดมือ เมื่อลูเสร็จแล้ว กระดาษเช็ดมือจะดูดซับน้ำมันไว้ มากพอที่จะหยดจากกระดาษ เก็บกระดาษซับน้ำมันไว้ใช้ในภายหลัง

2. วางกระทะบนพื้นที่ทำอาหารที่มีขนาดพอดีกับขนาดของกระทะ ใช้ไฟปานกลางถึงแรง (6 จาก 10) กระทะจะค่อยๆ ร้อนขึ้นจนเริ่มมีควันขึ้นเล็กน้อยและมีสีเข้มขึ้น ซึ่งเป็นเรื่องปกติและเป็นส่วนหนึ่งของการเคลือบน้ำมัน
3. ทำการเคลือบน้ำมันต่อประมาณ 10 นาที เพื่อให้แน่ใจว่าทุกส่วนของพื้นผิวกระทะถูกเคลือบด้วยน้ำมันและสร้างชั้นเคลือบที่ทั่วถึงกัน ควรถูพื้นผิวกระทะด้วยน้ำมันทุกๆ 2 นาที ให้ใช้ที่คั้นใบครัวคีบกระดาษะเข็ดมือและถูกระทะเพื่อไม่ให้ร้อนมือ นอกจากนี้ เพื่อความร้อนที่สม่ำเสมอให้ลองหมุนกระทะไปรอบๆ เป็นระยะๆ คุณจะสังเกตเห็นว่าน้ำมันขึ้นชั้นเล็กน้อยและกระทะจะดูดซับน้ำมันไว้
4. นำกระทะลงจากเตา เช็ดน้ำมันส่วนเกินออกด้วยกระดาษเช็ดมือแห้งและปล่อยให้เย็นจนถึงอุณหภูมิห้อง
5. เคลือบน้ำมันซ้ำอีกครั้งหลังผ่านไป 10 นาที แต่ครั้งนี้ให้ใช้กระดาษเช็ดมือสะอาดทาน้ำมันชั้นบางๆ เท่านั้น กระทะอาจจะแห้งกว่าเล็กน้อย และกระดาษอาจจะติดกระทะ ในกรณีนี้ ให้เพิ่มจำนวนน้ำมันเพียงเล็กน้อยเพื่อให้สามารถถูกระทะได้อย่างไม่ติดขัดทุกๆ 2 นาที
6. นำกระทะลงจากเตา เช็ดน้ำมันส่วนเกินออกด้วยกระดาษเช็ดมือแห้งและปล่อยให้เย็นจนถึงอุณหภูมิห้อง ครึ่งนี้ให้ลองขัดกระทะจนกว่าพื้นผิวกระทะจะแห้ง
7. เคลือบน้ำมันซ้ำครั้งสุดท้ายโดยใช้น้ำมันเคลือบเป็นชั้นบางๆ แต่ลดเวลาลงเหลือประมาณ 6 นาที
8. นำกระทะลงจากเตา เช็ดน้ำมันส่วนเกินออกด้วยกระดาษเช็ดมือแห้งและปล่อยให้เย็นจนถึงอุณหภูมิห้อง

### เคลือบน้ำมันในเตาอบ

1. เปิดและเตรียมเตาอบที่อุณหภูมิ 200 C° (392 °F)
2. เทน้ำมันพืชในปริมาณที่เพียงพอลงในกระทะแล้วให้ทั่วพื้นผิวด้านในโดยใช้กระดาษเช็ดมือ
3. วางกระทะในเตาอบประมาณ 30-40 นาที
4. ปล่อยให้กระทะเย็นจนถึงอุณหภูมิห้องแล้วเช็ดน้ำมันส่วนเกินออก
5. ทำซ้ำทุกขั้นตอนและเคลือบน้ำมันอีกครั้ง
6. ปล่อยให้กระทะเย็นถึงอุณหภูมิห้องแล้วเช็ดน้ำมันส่วนเกินออก

### วิธีดูแลและทำความสะอาด

- ทำความสะอาดกระทะหลังการใช้งานด้วยการใช้แปรงทำความสะอาดด้วยมือในน้ำ หากล้างเครื่องครัวในขณะที่ยังร้อนอยู่จะทำให้ทำความสะอาดได้ง่ายขึ้น หากต้องการ คุณสามารถค่อยๆ ใช้น้ำยาล้างจานเพียงเล็กน้อยลงไป โปรดทราบว่าน้ำยาล้างจานที่มากเกินไปอาจทำให้วัสดุแห้งและขจัดชั้นไขมันที่จำเป็นสำหรับการเคลือบพื้นผิวเหล็กคาร์บอนออกไป
- คราบจากอาหารสามารถขจัดออกได้โดยการโรยเกลือลงในกระทะแล้วเช็ดให้สะอาด เคลือบด้วยไขมันส่วนเกินและจะเหลือปริมาณไขมันเอาไว้เล็กน้อย เพื่อป้องกันไม่ให้กระทะแห้ง
- หากมีสนิม คราบอาหาร หรืออาหารไหม้ติดกระทะ ให้ใช้ใยขัดหรือฟองน้ำขัดขัดออกให้สะอาด จากนั้นนำกระทะไปเคลือบน้ำมันซ้ำอีกครั้ง
- เหล็กกล้าคาร์บอนที่ไม่ผ่านการเคลือบอาจเกิดสนิมได้หากไม่ผ่านการบวบน้ำที่ถูกต้อง ดังนั้นการเช็ดเครื่องครัวให้แห้งทันทีหลังทำความสะอาดและเคลือบน้ำมันเป็นประจำจึงเป็นเรื่องสำคัญ

## วิธีใช้

- เหมาะสำหรับใช้กับเตาทุกประเภท และเข้าเตาอบได้
- เมื่อทำอาหารในกระทะเหล็กกล้าคาร์บอน น้ำมันทำอาหารจะสะสมอยู่ในพื้นผิวของกระทะ ทำให้อาหารที่ต้องการทอดหรือเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลไม่ได้สัมผัสกับเหล็กกล้าคาร์บอนโดยตรง แต่สัมผัสกับชั้นของน้ำมัน ซึ่งทำให้อาหารที่ปรุงมีสีน้ำตาลน่ารับประทาน และยังป้องกันไม่ให้อาหารไหม้ง่ายอีกด้วย
- โปรดจำไว้ว่าวัสดุที่ใช้ทำกระทะเหล็กกล้าคาร์บอนอยู่ในประเภทรีแอคทีฟ (Reactive) จึงไม่เหมาะกับอาหารที่มีกรดสูง (เช่น มะนาวหรือมะเขือเทศ) เนื่องจากอาหารอาจเปลี่ยนสีหรือมีรสชาติของเหล็กเล็กน้อย ตัวกระทะอาจเปลี่ยนสีจากการสัมผัสกับเกลือหรืออาหารที่มีกรดสูงได้
- เหล็กที่ล่อนหลุดจากกระทะระหว่างใช้งานไม่ก่อให้เกิดอันตราย เนื่องจากเป็นเหล็กที่โดยทั่วไปแล้วสามารถพบเจอได้ในร่างกายมนุษย์
- การวางอุปกรณ์ครัวไว้บนเตาที่มีเส้นผ่านศูนย์กลางเดียวกันหรือเล็กกว่ากระทะ ช่วยประหยัดพลังงานได้
- โปรดจำไว้ว่าเมื่อจับจะมีความร้อนเมื่อใช้กระทะบนเตาหรือในเตาอบ ให้ใช้ผ้าจับของร้อนเสมอเมื่อต้องการเคลื่อนย้ายกระทะ
- ยกกระทะขึ้นเสมอเมื่อต้องการเคลื่อนย้ายบนเตาเซรามิกหรือเตาไฟฟ้า และเพื่อหลีกเลี่ยงไม่ให้เกิดรอยขีดข่วน ห้ามดึงกระทะข้ามผ่านเตา
- ห้ามให้กระทะสัมผัสกับการเปลี่ยนแปลงของอุณหภูมิที่เกิดขึ้นกระทันหัน เช่น การเทน้ำเย็นลงบนกระทะที่มีความร้อน เนื่องจากก้นกระทะอาจเปลี่ยนรูปได้
- หากมีคำถามหรือปัญหาเกี่ยวกับสินค้า โปรดติดต่อสาขาหรือใกล้บ้านคุณ/แผนกบริการลูกค้า หรือเว็บไซต์ [www.ikea.com](http://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 tôi dầu, và bạn phải thực hiện việc tôi 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 tôi dầu.
- Để sản phẩm có khả năng chống ăn mòn và giữ cho thức ăn không bị dính, bộ nồi này cần phải trải qua quá trình tẩm gia vị. Khi tôi dầu, dầu sẽ lấp đầy các lỗ rỗng trong chảo và tạo thành một lớp bảo vệ. Bạn có thể đặt chảo thép carbon trên bất kỳ vùng nấu nào hoặc trong

lò nướng, tùy theo điều kiện nào phù hợp với bạn. Hãy làm theo hướng dẫn bên dưới hoặc bạn có thể làm theo video hướng dẫn trên [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

## **Tôi dầu: Lời khuyên và khuyến nghị**

- Sử dụng dầu thực vật có điểm bốc khói cao và hương vị trung tính, ví dụ như dầu hạt nho hoặc dầu hướng dương.
- Khi tô dầu, chỉ cần thoa dầu lên bề mặt nấu và các mặt bên trong của chảo rán. Bên ngoài chảo thỉnh thoảng chỉ cần bôi một lớp dầu mỏng để chống ăn mòn. Tay cầm đã được phủ sơn mài và không cần bôi dầu.
- Để có kết quả tốt nhất khi tô trên bếp nấu, bạn nên chọn kích thước của vùng nấu phù hợp với kích thước của chảo. Điều này đảm bảo nhiệt được phân bố đều trong quá trình sử dụng liên tục và tạo ra lớp tô dầu đồng đều để đạt hiệu quả chống dính tốt hơn.
- Cần thận để không bị bỏng tay vì chảo sẽ rất nóng khi tô. Chúng tôi khuyên bạn nên dùng kẹp nhà bếp để giữ khăn giấy khi xoa dầu lên chảo nóng. Khi tô trong lò, hãy để nguội hoàn toàn trước khi lấy ra.
- Khi tô xong, bạn hãy thêm một chút dầu tươi để làm chảo sáng bóng hoàn toàn. Giờ bạn có thể bắt đầu nấu ăn với nó. Hiệu suất tô và chống dính của chảo sẽ tiếp tục tăng dần khi chảo trở nên sẫm màu hơn sau khi sử dụng và cuối cùng sẽ có màu đen hoàn toàn. Lưu ý rằng phải cần có chất béo khi nấu bằng chảo thép carbon, mặc dù bạn cần rất ít so với chảo làm bằng thép không gỉ.

## **Tô dầu trên bếp nấu**

1. Đổ một lượng lớn dầu thực vật vào chảo rán và dùng một mảnh khăn giấy chà sát toàn bộ bề mặt bên trong. Khi chà sát xong, lượng dầu thấm vào khăn sẽ đủ để chảy ra khỏi giấy. Giữ giấy dầu để sử dụng sau.
2. Đặt chảo rán lên vùng nấu có kích thước phù hợp với chảo. Sử dụng nhiệt độ trung bình cao (6 trên 10) và chảo rán lúc này sẽ nóng lên từ từ và cuối cùng bắt đầu bốc khói một chút và có màu sẫm hơn, điều này là bình thường và là một phần của quá trình.
3. Tiếp tục tô trong vòng 10 phút. Để đảm bảo rằng tất cả các phần của bề mặt đều được phủ dầu và tạo thành một lớp gia vị đồng đều, bề mặt phải được chà sát bằng dầu hai phút một lần; dùng kẹp nhà bếp – để không bị bỏng trên chảo nóng – và giữ tờ giấy thấm dầu trong khi chà sát. Ngoài ra, để làm chảo nóng đều, hãy thỉnh thoảng xoay chảo xung quanh. Bạn sẽ nhận thấy dầu hơi đặc lại và được chảo hấp thụ.
4. Nhấc chảo ra khỏi bếp, lau sạch dầu thừa bằng khăn giấy khô và để nguội đến nhiệt độ phòng.
5. Lặp lại quy trình tô thêm 10 phút nữa, nhưng lần này

chỉ bôi một lớp dầu mỏng bằng khăn giấy mới. Chảo có thể khô hơn một chút và giấy có thể bị dính; trong trường hợp này, bạn chỉ cần thêm một chút dầu để có thể chà chảo một cách trơn tru sau mỗi 2 phút.

6. Nhấc chảo ra khỏi bếp, lau sạch dầu thừa bằng khăn giấy khô và để nguội đến nhiệt độ phòng. Lần này, hãy cố gắng đánh bóng thật kỹ cho đến khi bề mặt trông khô ráo.
7. Lặp lại quá trình tô lần cuối chỉ sử dụng một lớp dầu mỏng nhưng giảm thời gian xuống còn khoảng 6 phút.
8. Nhấc chảo ra khỏi bếp, lau sạch dầu thừa bằng khăn giấy khô và để nguội đến nhiệt độ phòng.

### **Tô dầu trong lò nướng**

1. Làm nóng lò đến 200 C° (392 °F).
2. Đổ một lượng vừa đủ dầu thực vật vào chảo rán và dùng một mảnh khăn giấy chà sát toàn bộ bề mặt bên trong.
3. Đặt chảo vào nướng khoảng 30-40 phút.
4. Để chảo nguội đến nhiệt độ phòng và lau phần dầu thừa.
5. Lặp lại quy trình và tô lại một lần nữa.
6. Để chảo nguội đến nhiệt độ phòng và lau phần dầu thừa.

### **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. Nếu thích, bạn có thể cẩn thận thêm một giọt nước rửa chén nhỏ vào. Lưu ý rằng quá nhiều chất tẩy rửa có thể 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 nhắc 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](http://www.ikea.com).



