

## Meyer Japan Collection 產品使用說明書

### Meyer Japan Collection 鍋具

#### MeyerJP 全功能湯鍋 22cm



雙耳湯鍋

尺寸:22cm(全長 31.2 x 鍋身高 11.5cm)

重量:1126g；容量:3.9L

雙耳深煎鍋

尺寸:22cm(全長 31.2 x 鍋身高 5.6cm)

重量:863g；容量:1.85L

材質:鍋身-不鏽鋼主體/鍋底包鋁(耐熱 260 度)、不沾塗層(不含 PFOA)；鍋蓋-強化玻璃(耐熱 120 度)

配件:不鏽鋼蒸架、強化玻璃鍋蓋

產地:中國

#### MeyerJP 平煎鍋 26cm



尺寸:26cm(全長 44.3 x 鍋身寬 26 x 鍋身高 5.5cm)

重量(含蓋):976g

材質:鍋身-不鏽鋼主體/鍋底包鋁(耐熱 260 度)、不沾塗層(不含 PFOA)

產地:中國

#### MeyerJP 含蓋深煎鍋 24cm



尺寸:24cm(全長 43.2 x 鍋身寬 25.5 x 鍋身高 9.5cm)

容量:3.8L；重量:1462g(含蓋)

材質:鍋身-不鏽鋼主體/鍋底包鋁(耐熱 260 度)、不沾塗層(不含 PFOA)；鍋蓋-強化玻璃(耐熱 120 度)

配件:強化玻璃鍋蓋

產地:中國

## MeyerJP 方形牛排鍋帶玻璃壓模 24cm



尺寸:24cm(全長 38 x 鍋身寬 24 x 鍋身高 5.5cm)

重量:1380g(含蓋)

材質:鍋身-不鏽鋼主體/鍋底包鋁(耐熱 260 度)、不沾塗層(不含 PFOA)；鍋蓋/玻璃壓模-強化玻璃(耐熱 120 度)

配件:強化玻璃鍋蓋、玻璃壓模

產地:中國

感謝選購 MEYER STAINLESS STEEL 不鏽鋼廚具，為了確保所有 MEYER STAINLESS STEEL 產品的安全性，並保證經久耐用，MEYER STAINLESS STEEL 在生產過程中歷經反覆實驗並對生產的各個階段嚴格把關，以求達到最佳的品質保證。若加上適當的護理，MEYER 能為閣下提供更持久的烹飪樂趣。所以，請仔細閱讀本說明書內所提供的鍋具保養基本知識。

### 使用前

請於使用前先撕掉標籤貼紙，再以溫水加清潔液洗乾淨後擦乾即可。

### 使用時注意事項

在烹調時使廚具均勻受熱是非常重要的事情，這可以使食物放進鍋中後立即受熱並達到不沾的效果，其特厚夾層導熱底，能使傳熱快速且均勻。只需使用中火即可進行烹調，持續使用大火只會使食物變色，營養成分流失。經反覆的實驗結果顯示，中火的使用效果最好，尤其煎炒的時候最為明顯。煎炒之前，先以中火加熱兩三分鐘即可保持烹飪時熱力穩定。為達最好的效果請選用略小於廚具直徑的爐頭並以中火使用。若使用瓦斯爐，勿使火焰高起超出鍋底邊緣，此款鍋具適用的爐具如下：



電磁爐



電爐



紅外爐



電陶爐



光波爐



煤氣/天然氣

## 使用鍋蓋

(不是所有鍋具都配有鍋蓋，如果選購的廚具配有鍋蓋，請參考以下說明。) 烹飪時除了需要油炸食品外，都應該需要使用一個鍋蓋。鍋蓋有助於保存食物的營養和味道，及在烹飪的過程中減少在廚房的油煙。蓋上鍋蓋烹飪食物可以利用循環產生的水蒸氣來補充食物烹調時正常流失的水份，並且更有助於保持溫度，進而節省燃氣和能源。使用鍋蓋還能防止噴濺，保持爐具的清潔。

- 當蒸煮食物時，記得在沸騰後關小火。鍋蓋震動是一個明顯的跡象，他在提示您：您已經在浪費能源了。
- 證明表示，長時間的煮食時應放入足夠的水和液體不至於煮乾。當蒸煮食物時最適宜添加熱水。
- 不要烹飪時長時間無人看守，即使蓋上鍋蓋也會煮乾鍋。

## 用具的選擇

雖然使用銳利的叉、鏟等金屬用具只會造成微刮損，不會影響廚具的效能但會有損美觀，所以，可選用耐熱矽膠鏟或木鏟代替。

## 有效控制熱能

在某個程度上，成功的煮食技巧是如何有效運用及控制熱能。所以不妨花少許時間，學習及測驗一下使用火力跟廚具的配合，以便達到熟能生巧，控制自如的境界。

- 烹煮肉類－高溫只會另肉變韌，因此高溫只適用於預熱時使用。本是很韌的肉類若以中至低溫火力烹調也會變軟。並且要注意份量是否適中，若太多太滿，就寧可悶煮也比煎好；若份量太少，肉汁又會在沒有食物覆蓋的地方燒焦。
- 烹煮蔬菜－蒸炒式比較有益健康，做法是放進一茶匙的食用油在鍋內，再加進切好的蔬菜清炒至變翠綠色，加進四分之一杯水後，蓋好及調低火力，再煮數分鐘至蔬菜熟，由於水分與蔬菜接觸減少，所以可以保存色、香、味及營養。

## 使用烤箱

MEYER STAINLESS STEEL 不鏽鋼廚具可放在烤箱耐高溫至華氏 350 度/攝氏 180 度。因此烹煮一些特別菜式時，可以先把食物放在不鏽鋼廚具內煎炒，然後再放進烤爐繼續燒煮，無須更換菜式盛器。取出時請別忘記使用隔熱布或手套，防止燙傷。

## 清除燒焦污漬

使用完畢，安放在隔熱板上讓其自然冷卻，切勿立即倒進冷水。因溫度驟變易產生變形而且會令油汙飛濺。每次清洗，必須徹底，物留殘渣下次在用時變成

焦污。

若水中的礦物質或者食物的澱粉在廚具表面形成一層白膜，可用海綿沾以少許檸檬汁或者白醋加以抹拭，然後清洗擦乾即可。

### 使用洗碗機時

MEYER STAINLESS STEEL 不鏽鋼廚具系列都可以放進洗碗機中清洗。但是正如其他金屬廚具一樣，使用手洗始終是最佳的方法。因為，洗碗機的清潔劑可能有強烈的侵蝕作用，會使廚具的表面變得黯淡。

### 鍋蓋的護理

請每次使用後徹底清洗鍋蓋，避免食物殘留在鍋蓋邊緣處。想要保持鍋蓋光鮮亮麗請盡量不要用力摩擦或用鋼絲球清洗。偶爾使用專用的清潔劑(適用於不鏽鋼)來清洗油汙，然後將清洗好的鍋蓋蓋好。

### 手柄和蓋鈕的護理

盡量不要將外焰擴到可以炙烤到手柄的位置。

### 儲藏環境

儲藏鍋具時應保持壁櫥潔淨，並將鍋蓋翻轉過來存放，置於乾燥通風處。

### 值得留意的建議

1. 要了解怎樣適當的使用您的廚具，請先參考使用說明書。
2. 使用中低火，又省燃能，又能防止燒壞廚具。
3. 使用前請先擦乾水份，再放入食用油，可避免油汙飛濺，減少事後的清洗時間。
4. 請專心留意使用中的廚具，防止燒乾水，燒壞廚具。
5. 若有小孩在一旁，請千萬小心留意，確保安全。
6. 保持用具及手柄不要伸展太遠，使小孩和衣服容易觸及。
7. 油炸食物時，只放入鍋具容量三分之一的油量，確保加入食物後，沸油高度不會超出安全範圍。
8. 若要移動盛有滾油或熱湯的廚具，要千萬小心。
9. 若要打開蓋子，提起時要遠離自己的身體，以免被蒸氣灼傷。
10. 保持手柄遠離其他爐火，防止過熱或燒毀。
11. 經常檢查手柄或蓋鈕，防止鬆脫。
12. 廚具晾乾後才收藏到櫃內，可減少發霉。
13. 請勿將廚具放在高溫烤箱、營火上或微波爐內使用。
14. 如果廚具燒乾，切勿馬上觸碰廚具。首先關閉爐灶，待廚具冷卻，方可移動或清洗。

## **Meyer Japan Collection 真空保鮮盒**

### **MeyerJP 方形真空保鮮盒 1000ml**



容量:1000ml

尺寸:長 10.6 x 寬 10.6 x 高 18.1

重量:402g

材質:食品級塑膠本體(耐熱 90 度)、304 不鏽鋼旋鈕、矽膠(耐熱 200 度)

產地:韓國

### **產品介紹**

Meyer 真空保鮮盒透過多次按壓上蓋的旋鈕，將容器內部減壓抽真空，使食材保持乾燥避免受潮。同時真空保鮮盒也是製作泡菜的理想選擇。

### **使用方法**

將蓋子蓋上後，按壓不鏽鋼旋鈕數次，直到按壓閥變得沉重，再將不鏽鋼旋鈕下壓後順時針轉動即可固定。打開時，按下蓋子角落的黑色小按鈕釋放壓力。當按下黑色小按鈕洩氣時，即使您不逆時針轉動不鏽鋼旋轉鈕解鎖，蓋子仍然可以打開，但您也可以解鎖旋鈕，為下次使用做準備。

- 如果不鏽鋼旋鈕旋轉時感覺阻力過大，可以先按下黑色小按鈕洩氣。
- 若不使用真空功能，本產品亦可作為一般密閉儲物罐使用。
- 如果用指尖按壓不鏽鋼旋鈕太過吃力時，請使用手掌按壓。
- 本產品適用於家用冷藏與冷凍。
- 若從冷凍將商品取出至常溫環境中，請放置常溫 10 分鐘後再打開本產品，避免因為突然的熱脹冷縮導致本產品損壞或打不開。



步驟 1. 將蓋子蓋上後，按壓不鏽鋼旋鈕數次。

步驟 2. 將不鏽鋼旋鈕下壓後順時針轉動固定。

步驟 3. 按下黑色小按鈕即可洩氣，解除真空狀態。

### 注意事項

- 請不要將其放置在靠近火源的地方。可能會導致本產品變形、燃燒、故障等。
- 本產品不能用於微波爐和烤箱。
- 請直立使用本產品，以免水份或食材溢入上蓋中。
- 某些食材根據成分可能不適合真空存放，敬請留意。
- 保鮮期和食材的損壞程度因成分而異，還是需要留意存放食材的效期。
- 使用前請用軟性海綿或中性清潔劑進行清洗。
- 使用後，請將商品擦乾並存放於陰涼處。

### 關於清潔

- 為防止水在洗滌過程中進入蓋子內部，請取下後蓋（附在蓋子底部的半透明蓋），轉動推入不鏽鋼旋鈕。
- 若本產品需要使用洗碗機清洗，請遵循洗碗機的使用說明書。



# THERMOS 不銹鋼三入刀具組

## 商品使用注意事項

清潔 與 維護	1	初次使用注意事項	初次使用前請將所有標籤貼紙移除，使用清水及食器用中性清潔劑洗淨，清洗完畢後將表面拭乾即可開始使用。
	2	擺放注意事項	本商品具鋒利及尖銳金屬部分，請放置於兒童接觸不到的地方。請注意避免出現磕碰或從高處摔下等情況，以免商品毀損變形。
	3	清潔方式	每次使用後，應以海綿或廚具用布使用中性清潔劑清洗，擦拭廚刀方向應由刀背往刀刃方向擦拭，放置於通風乾燥處。
	4	可以使用洗碗機清洗嗎？	使用洗碗機清洗廚刀時，請將廚刀固定，避免廚刀於洗碗機內晃動出現磕碰或從高處摔下等情況造成危險。
使用 方式	5	料理時使用方式	每把廚刀的結構、硬度、厚薄不同，廚刀應專屬使用；生食、熟食和蔬果建議使用不同廚刀，以利使用順暢。本產品建議使用在切割一般菜肉水果類，若欲剝大骨肉品建議使用剝刀以免產生刀刃缺角或斷裂。
	6	適合用哪種砧板？	建議使用不同砧板來切生食及蔬果；可以選擇木質或者塑料材質的砧板，避免在大理石或玻璃砧板上操作以免產生刀刃缺角或斷裂。