

# KASTRULL



Design and Quality  
IKEA of Sweden

|                         |           |
|-------------------------|-----------|
| <b>English</b>          | <b>4</b>  |
| <b>Español</b>          | <b>4</b>  |
| <b>Portugues</b>        | <b>5</b>  |
| <b>中文</b>               | <b>6</b>  |
| <b>繁中</b>               | <b>7</b>  |
| <b>한국어</b>              | <b>8</b>  |
| <b>日本語</b>              | <b>8</b>  |
| <b>Bahasa Indonesia</b> | <b>9</b>  |
| <b>Bahasa Malaysia</b>  | <b>10</b> |
| <b>عربي</b>             | <b>12</b> |
| <b>ไทย</b>              | <b>12</b> |
| <b>Tiếng Việt</b>       | <b>13</b> |



# English

## Cleaning

- Before using this product for the first time, wash it by hand and dry carefully. Always wash the product by hand after use. 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 product to cool before cleaning it. This allows the base to resume its shape and helps to prevent it from becoming uneven with use. Do not allow the product to be in contact with water for a prolonged period of time, to soak or be moist. This can cause the wood of the handles to split. To protect against grease and to increase its natural resistance to moisture, the handles should be treated with oil approved for contact with food, for instance mineral oil or vegetable oil. Oil once, wipe off any surplus oil and then repeat the treatment 24 hours later.

## How to use

- This cookware is suitable for use on all types of hobs, including induction hob.
- By placing the cookware on a cooking zone with the same or a smaller diameter as the cookware, you can save energy.
- Bear in mind that the cookware gets hot during use. Always handle with potholders.
- 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 problems with the product, please contact your nearest IKEA store/ Customer Service or see [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

# Español

## Limpieza

- Lavar a mano antes de utilizarla por primera

vez. Lavar siempre a mano después de usarla. No utilices estropajo de acero ni otros productos que puedan rayar la superficie. El fondo, ligeramente cóncavo cuando está frío, se dilata y aplanan por efecto del calor. Deja que se enfríe siempre antes de lavarla, para permitir que recupere la forma y evitar que se deforme tras un tiempo de uso. Evita el contacto prolongado con agua o con la humedad que podrían agrietar las asas de madera. Para protegerlas de la grasa y aumentar su resistencia natural a la humedad, trata las asas con aceite aprobado para el contacto con alimentos como aceite mineral o vegetal. Aplica el aceite sobre las asas y retira el sobrante con un paño. Repite la operación al día siguiente.

### **Instrucciones de uso**

- Este recipiente es apto para todo tipo de placas, incluidas las de inducción.
- Para ahorrar energía, pon el recipiente en una zona de cocción con un diámetro igual o inferior.
- Ten en cuenta que el recipiente se calienta cuando se usa. Protege tus manos siempre con manoplas.
- Cuando lo estés usando en una placa de vitrocerámica y lo quieras cambiar de sitio, levántalo siempre para evitar rayar la superficie.
- No calientes nunca los recipientes vacíos porque pueden deformarse.
- En caso de problemas con este producto, contacta con tu tienda o con el servicio de Atención al cliente, o entra en [www.ikea.es](http://www.ikea.es).

## **Portugues**

### **Limpeza**

- Antes de usar este artigo pela primeira vez, lave-o à mão e seque bem. Lave sempre este artigo à mão após o uso. Não use palha-d'aço ou qualquer outro produto que possa riscar a superfície. A base fica ligeiramente

côncava quando está fria, mas expande-se e fica plana quando aquece. Deixe sempre o produto arrefecer antes de o limpar. Assim, a base retoma a forma e impede que ganhe irregularidades com o uso. Não deixe que o produto fique em contacto com a água durante um período prolongado, não o mergulhe nem deixe ficar húmido. Tal pode levar a que as pegas rachem. Para proteger de gordura e para aumentar a resistência natural à humidade, as pegas devem ser tratadas com um óleo adequado ao contacto com comida, por exemplo óleo mineral ou vegetal. Passe o óleo, retire o excesso e repita o tratamento passadas 24 horas.

## Instruções

- Este recipiente é adequado a todos os tipos de placas, incluindo a placa de indução.
- Ao colocar os recipientes numa zona para cozinhar com o mesmo diâmetro ou um diâmetro inferior, pode poupar energia.
- O recipiente aquece quando está a ser usado. Use sempre pegas ou luvas de cozinha.
- Ao mover o recipiente numa placa de vitrocerâmica, levante-o sempre da placa para evitar riscá-la.
- Não deixe ao lume sem conteúdo, pois a base pode deformar-se com o sobreaquecimento.
- Se tiver alguma questão relacionada com o produto, contacte a sua loja IKEA/Apoio ao Cliente ou aceda a [www.ikea.pt](http://www.ikea.pt).

## 中文

### 清洁

- 第一次使用前，请手洗锅具，并仔细擦干。每次使用后，应手洗锅具。不要使用钢丝球或任何可能刮划锅具表面的清洁工具。未加热时，锅具的底部呈轻微凹陷型，加热后，则会膨胀变平。待锅具冷却后再行清洗。让锅具底部还原到原来的形状，避免造成凹凸不平。请不要让锅具长时间浸泡在水中或暴露在潮湿的环境中，这可能会使锅具的木把手

产生裂缝。为了保护木把手不受油污的损害，并增加其天然的抗潮性，应在木把手上涂一层可与食物接触的防护油，如矿物油或植物油。第一次上油之后，擦去多余的油，放置24小时后再上一次油。

## 使用说明

- 此炊具可在各种类型的炉灶上使用，包括电磁炉。
- 将炊具放在直径与炊具相等或更小的烹饪区可以节省能源。
- 请记住，炊具在使用过程中会变热。请始终使用隔热垫。
- 在玻璃陶瓷炉上移动炊具时，请务必将其抬起，以免划花炉灶表面。
- 切勿烧干锅具，以免加热过度导致锅底变形。
- 如果对产品有任何疑问，请就近与宜家商场/顾客服务部联系，或查看[www.ikea.cn](http://www.ikea.cn)网站。

## 繁中

### 清潔說明

- 第一次使用前，請先小心手洗擦乾。使用後，務必手洗產品。不可使用鋼絲絨或任何會刮傷表面的用具。冷卻時鍋底會略有不平，加熱後會擴張變平。清洗鍋具前，務必先靜置冷卻，使鍋底恢復原狀，避免使用時底部不平坦。不可將鍋具長時間浸泡水中或保持潮濕狀態，以免造成木質把手破裂。把手應塗上可接觸食物的保養油，如礦物油或食用油，以增加天然防潮性，避免留下油脂。塗上保養油後，擦掉多餘的部份，24小時後再塗一次保養油。

### 使用方法：

- 鍋具適用於各種爐具(含電磁爐)。
- 可在相同或較小直徑的加熱區上使用鍋具，以節省能源。
- 鍋具使用時把手會變熱，務必使用隔熱手套。
- 在電陶爐上移動鍋具時，需拿起鍋具，以免刮傷爐具。
- 不可讓鍋具空燒，以免鍋底因過熱而變形。
- 若對產品有任何疑問，請與當地IKEA店/客戶服務人員聯絡或登入[www.ikea.com](http://www.ikea.com)查詢

# 한국어

## 관리

- 처음으로 본 제품을 사용하기 전에 손으로 씻어서 완전히 건조시켜 주세요. 이 때, 식기세척기를 사용하면 절대 안됩니다. 매 사용 후에도 손으로만 씻고, 철수세미나 제품 표면에 손상을 줄 수 있는 기타 종류의 도구도 사용하면 안됩니다. 간혹 제품 바닥면이 고르지 않을 수 있으나 가열하면 팽팽하게 펴집니다. 항상 제품이 식은 후 세척해야 바닥면이 기존의 형태를 유지하고, 사용시 비틀어지는 것을 방지할 수 있습니다. 나무로 된 손잡이 부분이 갈라질 수 있으니 물이나 습기에 장시간 노출되지 않도록 주의해 주세요. 기름으로 인한 제품 손상을 피하고 내수력을 높이려면, 인체에 무해한 오일(미네랄 오일, 식물성 오일 등)을 손잡이 부분에 발라 주세요. 오일을 한 번 바른 후 표면에 남아있는 오일은 닦아 주고, 24시간 후 다시 이 과정을 반복해 주세요.

## 사용방법

- 본 제품은 인덕션 레인지를 포함한 모든 종류의 레인지에서 사용할 수 있습니다.
- 조리기구와 직경이 같거나 작은 레인지에 조리기구를 올려놓으면 에너지를 절약할 수 있습니다.
- 사용 중에는 조리기구가 뜨거워지니 주의하세요. 항상 냄비홀더를 사용하세요.
- 하이라이트 레인지에서 사용할 때는 반드시 제품을 들어서 옮겨야 레인지 표면이 굽히는 것을 방지할 수 있습니다.
- 빈 냄비를 장시간 가열하면 과열로 인해 바닥에 손상이 갈 수 있습니다.
- 제품과 관련된 문제가 발생하면 가까운 이케아 매장/고객 서비스 센터에 문의하거나 [www.ikea.kr](http://www.ikea.kr)을 방문해 주세요.

# 日本語

## お手入れ方法

- 初めてご使用になる前に、手洗いしてから、よく乾かしてください。ご使用後は必ず手洗いしてください。スチールたわしなど、鍋の表面を傷付けるものは使わないでください。鍋が冷めた状態のとき、鍋の底はややへこんでいますが、加熱する



と膨張して平らになります。鍋は必ず、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げます。鍋を水に浸けたまま長い間放置しないでください。取っ手の木が割れることがあります。取っ手の部分に油脂汚れをつきにくくし、また木製品が本来持つ耐湿性が増すよう、ミネラルオイルや植物油などの、食品に触れても安全なオイルを塗ってください。一度オイルを塗ったあと、余分なオイルを拭き取ります。24時間後にもう一度同様のお手入れを行ってください。

## ご使用方法

- IHコンロを含む、あらゆるタイプのコンロでご使用いただけます。
- 調理器具の底の直径と同じか小さめのコンロを使うと省エネになります。
- 使用中は調理器具が熱くなりますのでご注意ください。必ず鍋つかみをご使用ください。
- ラジエントヒーターの上で調理器具を動かす際は、コンロを傷つけないよう、必ず持ち上げてください。
- 絶対に空焚きしないでください。熱しすぎると底がゆがみます。
- 商品に不具合がある場合には、お近くのイケア店舗またはカスタマーサービスセンターにご連絡いただくか、[www.IKEA.jp](http://www.IKEA.jp)をご参照ください。

## Bahasa Indonesia

### Pembersihan

- Sebelum menggunakan produk ini untuk pertama kalinya, cuci dengan tangan dan keringkan dengan hati-hati. Selalu cuci produk dengan tangan setelah digunakan. Jangan gunakan sabun baja atau apapun yang dapat menggores permukaan. Dasarnya sedikit cekung ketika dingin, tapi mengembang mendatar keluar ketika dipanaskan. Selalu biarkan produk dingin dahulu sebelum membersihkannya. Hal ini memungkinkan dasar untuk kembali ke bentuknya dan membantu untuk mencegah dari menjadi

tidak rata karena penggunaan. Jangan biarkan produk untuk berada dalam kontak dengan air selama jangka waktu lama, untuk direndam atau menjadi lembab. Hal ini dapat menyebabkan kayu dari pegangan merekah. Untuk melindungi terhadap lemak dan untuk meningkatkan ketahanan alami, pegangan harus dioles dengan minyak yang diijinkan untuk bersentuhan dengan makanan, misalnya minyak mineral atau minyak sayur. Oles sekali, sekali setiap minyak berlebih dan kemudian ulangi perawatan 24 jam kemudian.

### **Cara menggunakan**

- Peralatan masak ini cocok untuk digunakan pada semua jenis kompor, termasuk kompor induksi.
- Dengan menempatkan peralatan masak pada zona memasak dengan diameter yang sama atau lebih kecil dari peralatan masak, Anda dapat menghemat energi.
- Ingatlah bahwa peralatan masak dapat menjadi panas saat digunakan. Selalu pegangi dengan sarung tangan.
- Selalu angkat peralatan masak saat memindahkannya di atas kompor kaca keramik untuk menghindari risiko menggores permukaan kompor.
- Jangan biarkan peralatan masak mendidih sampai kering, karena bagian bawahnya akan menjadi miring saat terlalu panas.
- Jika memiliki masalah dengan produk, silakan hubungi toko IKEA/Layanan Pelanggan atau kunjungi [www.IKEA.co.id](http://www.IKEA.co.id).

## **Bahasa Malaysia**

### **Pembersihan**

- Sebelum pertama kali menggunakan produk ini, cuci dengan tangan dan keringkan dengan teliti. Sentiasa cuci produk ini dengan tangan selepas menggunakannya. Jangan gunakan sabut keluli atau apa-apa yang mungkin mencalarkan

permukaan. Dasarnya sedikit cekung apabila sejuk, tetapi mengembang untuk menjadi leper apabila dipanaskan. Sentiasa biarkan produk sejuk dahulu sebelum membersihkannya. Ini membenarkan dasarnya untuk kembali ke bentuknya dan membantu mengelakkannya tidak sekata dengan penggunaan. Jangan biarkan produk ini terkena air untuk jangka panjang, direndam atau dilembapkan. Ini akan mengakibatkan pemegang kayunya merekah. Untuk melindungi produk ini daripada gris dan untuk meningkatkan ketahanan semula jadinya, pemegangnya harus dirawat dengan minyak yang diluluskan penggunaannya dengan makanan, sebagai contoh, minyak mineral atau minyak sayuran. Minyakkan sekali, lapkan lebih minyak dan kemudian ulang rawatan ini 24 jam kemudian.

### **Cara untuk mengguna**

- Alat masak ini sesuai digunakan pada semua jenis hob, termasuk hob aruhan.
- Dengan meletakkan alat masak di atas hob masak dengan diameter yang sama atau lebih kecil daripada periuk/kuali, anda dapat menjimatkan tenaga.
- Ingatlah bahawa alat masak menjadi panas semasa penggunaan. Sentiasa kendalikannya dengan pemegang periuk.
- Sentiasa angkat alat masak semasa mengalihkannya ke atas hob seramik kaca bagi mengelakkan risiko hob tercalar.
- Jangan sekali-kali membiarkan alat masak mendidih hingga kering, kerana dasar akan menjadi sengit apabila terlebih panas.
- Jika terdapat sebarang masalah tentang produk, sila hubungi gedung IKEA terhampir/ Perkhidmatan Pelanggan atau layari [www.ikea.com](http://www.ikea.com)

## عربي التنظيف

- قبل استخدام هذا المنتج للمرة الأولى، أغسليه يدوياً وجففه بعناية. دائماً أغسلي المنتج يدوياً بعد الإستعمال. لا تستخدمى السلك أو أي شيء يعرض السطح للخدش. القاعدة تكون مقعرة قليلاً عندما تكون باردة، ولكنها تتمدد عندما يتم تسخينها. أتركي المنتج دائماً ليبرد قبل تنظيفه. وهذا يتيح للقاعدة أن تسترد شكلها ويساعد على منعها من أن تصبح غير مستوية من جراء الاستخدام. لا تعرضي المنتج للماء لفترة طويلة فيمتص الماء أو يصبح رطباً. هذا الأمر قد يؤدي إلى انفصال الخشب على الأيدي. لحماية الأيدي من الدهون وزيادة مقاومتها الطبيعية للرطوبة يجب معالجتها بزيت معتمد لملامسة الأطعمة، على سبيل المثال زيت معدني أو نباتي. زيتي لمرة واحدة، امسحي الزيت الفائض ثم أعيدي العملية بعد 24 ساعة.

### طريقة الإستعمال

- هذه الانية ملائمة للاستخدام على جميع أنواع المواقد.
- يمكنك توفير الطاقة بوضع انية الطهي على نطاق طهي له نفس القطر أو أقل منه.
- ضعي في اعتبارك أن انية الطهي تصبح ساخنة أثناء الاستعمال. استخدمى دائماً حاملات القدور عند مناولتها.
- ارفعي دائماً انية الطهي عندما تقومين بتحريكها على موقد سيراميك زجاجي حتى لا يتعرض الموقد للخدش.
- لا تدعى أبداً انية الطهي تغلي وهي جافة لأن التسخين الزائد يؤدي إلى تلف القاعدة.
- إذا كان لديك أي مشكلة مع المنتج، فضلاً، الاتصال بأقرب معرض إيكيا/خدمة العملاء أو زوري موقعنا [www.ikea.com](http://www.ikea.com)

## ไทย

### การทำความสะอาด

- ก่อนนำไปใช้ครั้งแรก ให้ล้างด้วยมือให้สะอาดแล้วเช็ดให้แห้ง หลังใช้ทุกครั้งควรล้างให้สะอาด (ล้างด้วยมือเท่านั้น ไม่ควรเข้าเครื่องล้างจาน) ห้ามใช้ฟอยขัดหม้อหรือใยขัดที่มีความคม ก้นภาชนะจะหลุดเล็กน้อยเมื่อเย็น และขยายตัวเมื่อร้อน ควรปล่อยให้ภาชนะเย็นลงก่อนล้าง เพื่อไม่ให้ภาชนะเสียรูปทรง อย่าให้ถูกน้ำนานเกินไป เพราะอาจทำให้ด้ามไม้แตกหรือเสียหายได้ ควรใช้น้ำมันที่สัมผัสอาหารได้ เช่น น้ำมันขาวหรือน้ำมันพืช ทาที่ด้ามไม้ เพื่อป้องกันคราบไขมัน

มันเกาะ และช่วยให้ไม้ทนความชื้นได้ดีขึ้น ทาน้ำมันครั้งแรก แล้วซับน้ำมันส่วนเกินออก รอ 24 ชั่วโมง แล้วจึงทาน้ำมัน เคลือบอีกครั้ง

### วิธีใช้งาน

- เครื่องครัวนี้ใช้ได้กับเตาทุกชนิด รวมทั้งเตาแม่เหล็กไฟฟ้า
- เมื่อวางเครื่องครัวลงบนโซนทำอาหารที่มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางเล็กกว่าหรือเท่ากับเครื่องครัว จะช่วยให้คุณประหยัดพลังงานได้
- โปรดทราบว่าเครื่องครัวจะมีอุณหภูมิสูงขึ้นระหว่างการใช้งาน ให้ใช้ผ้าจับของร้อนทุกครั้ง
- ยกเครื่องครัวขึ้นจากเตาเซรามิก อย่างช้าๆ เพราะก้นกระทะ อาจขูดเตาเป็นรอยได้
- ห้ามปล่อยให้เครื่องครัวเดือดจนแห้ง เพราะความร้อนจัดจะทำให้ก้นภาชนะไหม้และเสียรูปทรง
- หากมีปัญหาการใช้งานผลิตภัณฑ์ กรุณาติดต่อสโตร์อิกีย หรือศูนย์บริการลูกค้าของอิกียใกล้บ้าน หรือติดต่อผ่านทางเว็บไซต์ [www.ikea.co.th](http://www.ikea.co.th)

## Tiếng Việt

### Vệ sinh

- Trước khi sử dụng sản phẩm lần đầu, rửa bằng tay và lau khô kĩ. Luôn vệ sinh sản phẩm sau mỗi lần sử dụng. Không sử dụng bụi nhùi thép hay những dụng cụ vệ sinh có thể làm trầy xước bề mặt. Đáy có thể bị lõm một chút khi nhiệt độ giảm, nhưng đáy sẽ trở lại bình thường khi nóng lên. Luôn để sản phẩm nguội trước khi vệ sinh. Việc này giúp đáy có thể trở về hình dáng ban đầu và tránh làm biến dạng đáy khi sử dụng. Không nhúng sản phẩm vào nước. Điều này có thể làm tay cầm gỗ bị nứt. Để bảo vệ sản phẩm khỏi dầu mỡ và tăng cường khả năng chống ẩm tự nhiên sẵn có, nên xử lí tay cầm với loại dầu an toàn để tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm, ví dụ như dầu khoáng hoặc dầu thực vật. Bôi dầu một lần, lau phần dầu thừa và lặp lại thao tác này sau 24 giờ.

### Cách dùng

- Sản phẩm phù hợp để sử dụng trên tất cả các loại bếp nấu, kể cả bếp từ.

- Sử dụng nồi chảo trên vùng nấu có đường kính tương tự hoặc nhỏ hơn để tiết kiệm năng lượng.
- Lưu ý rằng sản phẩm sẽ nóng lên khi nấu. Luôn dùng miếng nhắc sản phẩm để di chuyển nồi.
- Khi sử dụng bếp gốm thủy tinh, luôn nâng chảo khi di chuyển sản phẩm để tránh gây trầy xước bề mặt bếp nấu.
- Tuyệt đối không để nồi chảo bị đun cạn, vì đáy có thể biến dạng khi bị quá tải nhiệt.
- Nếu bạn có bất kỳ vấn đề nào với sản phẩm, vui lòng liên hệ với cửa hàng IKEA /Dịch vụ chăm sóc khách hàng hoặc truy cập [www.ikea.com](http://www.ikea.com).



