

KASTRULL



Design and Quality
IKEA of Sweden

ENGLISH	4
中文	6
繁中	7
한국어	8
日本語	10
BAHASA INDONESIA	12
BAHASA MALAYSIA	14
عربي	16
ไทย	18

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.

Good to know

- This cookware is suitable for use on all types of hobs.
- 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.
- The handle can be damaged by the flame when the cookware is used on a gas hob.
 - If the handle feels loose, tighten the screws with a screwdriver.
 - The pot can get dents if it bumps against or is dropped on to a hard surface.
 - 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。

使用须知

- 该锅具适用于各种类型的灶台或烤箱。
- 该产品仅适用于烹饪食品，不可用来存放食品。在锅里长时间存放的食品将可能腐蚀锅表面，或沾染金属的味道。
- 灶盘应小于或等于锅底，以提高能源利用率。
- 切记锅在使用时，手柄会变热。端锅或打开锅盖时须使用衬垫，以免被烫伤。
- 用于玻璃陶瓷炉上时，锅具须抬起移动，防止刮划炉灶。
- 在燃气炉上使用时，火苗可能对手柄造成损害。
- 如果手柄出现松动，请使用螺丝刀重新拧紧。
- 与硬物碰撞或摔落于坚硬表面时，锅具可能凹痕。
- 切勿烧干锅，以免导致锅底变形。
- 在锅具使用中如遇任何问题，可与宜家商场客户服务部联系或登录 www.ikea.cn 网站。

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。

使用須知

- 此鍋具適用於所有爐具。
- 鍋具專為烹調所設計，不可用來存放食物。食物長時間存放在鍋具內，會破壞鍋面材質及吸附金屬味道。
- 可置於相同或較小直徑的爐具上使用，以節省能源。
- 鍋具使用時把手會變熱，移動鍋具或拿起鍋蓋時，務必使用隔熱墊。
- 將鍋具移至電陶爐上時，務必提起鍋具，以免刮傷爐具表面。
- 鍋具在瓦斯爐上使用時，爐火不可過大，以免損害把手。
- 把手鬆動時，可用螺絲起子旋緊螺絲。
- 不可讓鍋具碰撞或掉落在硬質表面上，以免損害鍋具。
- 請勿讓鍋具空燒，以免鍋底因過熱而變形。
- 如果對於產品有任何疑問，請與IKEA客服人員聯絡。

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 퍼집니다. 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.

알아두면 좋은 점

- 본 제품은 모든 종류의 조리판에서 사용 가능합니다.
- 조리용으로 제작된 제품으로 음식 저장을 위해 사용하면 안됩니다. 음식을 오랫동안 저장해 두면 제품 표면이 손상되거나, 음식맛이 변질될 수도 있습니다.
- 에너지 절약을 위해 본 제품의 직경보다 작거나 같은 크기의 화구에서 조리해 주세요.
- 조리시 손잡이 부분이 뜨거워질 수 있으니 주의해 주세요. 제품을 옮기거나 뚜껑을 열때는 항상 냄비 손잡이를 사용해 주세요.
- 글라스세라믹으로 된 조리판 보호를 위해 제품은 반드시 들어 옮겨 주세요.
- 가스레인지에서 본 제품 사용시, 손잡이 부분이 불에 타지 않도록 주의해 주세요.
- 손잡이 부분이 느슨해지면, 스크류드라이버로 나사를 조여주세요.
- 딱딱한 바닥에 떨어뜨리거나 단단한 표면에 부딪히면 냄비가 찌그러질 수 있습니다.
- 빈 냄비를 장시간 가열하면 과열로 인해 바닥에

손상이 갈 수 있습니다.

- 제품에 이상이 있으면 가까운 이케아 매장의 고객센터로 직접 연락 하거나, 이케아 웹사이트 www.ikea.com 를 방문해 주세요.

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。

お役立ち情報

- この調理器具はあらゆる種類のコンロで使用できます。
- 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、ふたを開ける際は、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。
- ガスコンロで使用する際は、炎で取っ手を傷めないようご注意ください。
- 取っ手がゆるんだら、ドライバーでネジを締め直してください。
- 硬いものにぶついたり、硬い床に落としたり

すると、鍋がへこむ場合があります。

- 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 menggunakan produk ini untuk pertama kalinya, cuci dengan tangan dan keringkan dengan hati-hati. Selalu cuci produk dengan tangan setelah digunakan. Jangan gunakan sabut 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 tida 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, seka setiap minyak berlebih dan kemudian ulangi perawatan 24 jam kemudian.

Baik untuk diketahui

- Peralatan masak ini cocok untuk digunakan pada semua jenis kompor.
- Ia dirancang khusus untuk memasak, bukan untuk menyimpan makanan. Makanan yang disimpan dalam peralatan masak untuk jangka waktu lama dapat mempengaruhi permukaan peralatan masak dan menyerap rasa logam.
- Gunakan peralatan masak pada kompor

dengan diameter yang sama atau lebih kecil untuk menghemat energi.

- Ingatlah bahwa pegangan mendapatkan panas ketika peralatan masak sedang digunakan. Selalu gunakan pegangan panci saat memindahkan peralatan masak dan mengangkat tutupnya.
- Selalu angkat peralatan masak saat memindahkannya pada kompor keramik kaca untuk menghindari resiko menggores kompor.
- Pegangan bisa rusak oleh api ketika peralatan masak yang digunakan di atas kompor gas.
- Jika pegangan terasa longgar, kencangkan sekrup dengan obeng.
- Pot bisa penyok jika terbentur atau jatuh pada permukaan yang keras.
- Jangan biarkan peralatan memasak hingga kering, karena basis menjadi miring ketika terlalu panas.
- Jika anda memiliki masalah dengan produk, silahkan hubungi toko/ Customer Service IKEA terdekat atau melihat www.ikea.com.

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 mencalarakan 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.

Untuk pengetahuan anda

- Peralatan memasak ini sesuai untuk semua jenis hob.
- Ia direka bentuk khas untuk memasak, bukan untuk menyimpan makanan. Makanan yang disimpan di dalam peralatan ini untuk jangka panjang akan memberikan kesan terhadap permukaan peralatan ini dan menyerap rasa logam.
- Gunakan peralatan memasak di

atas hob yang mempunyai diameter yang sama atau lebih kecil untuk menjimatkan tenaga.

- Jangan lupa pemegangnya menjadi panas apabila peralatan memasak ini digunakan. Sentiasa gunakan pelapik periuk apabila mengalihkan peralatan ini dan mengangkat penutupnya.
- Sentiasa angkat peralatan memasak ini apabila mengalihkannya ke atas hob seramik kaca untuk mengelakkan risiko hob tercalar.
- Pemegangnya boleh rosak akibat api apabila peralatan memasak ini digunakan di atas hob gas.
- Jika pemegangnya longgar, ketatkan skrunya dengan pemutar skru.
- Periuk ini boleh kemik jika terlanggar atau terjatuh ke atas permukaan yang keras.
- Jangan biarkan periuk ini merebus hingga kering, kerana dasarnya boleh menjadi herot apabila terlampau panas.
- Jika anda ada masalah berkenaan produk ini, sila hubungi gedung IKEA terdekat/Khidmat Pelanggan IKEA atau layari www.ikea.com.

التنظيف

قبل استخدام هذا المنتج للمرة الأولى، أغسله يدوياً وجففيه بعناية. دائماً أغسل المنتج يدوياً بعد الإستعمال. لا تستخدم السلك أو أي شيء يعرض السطح للخدش. القاعدة تكون مقعرة قليلاً عندما تكون باردة، ولكنها تتمدد عندما يتم تسخينها. أترك 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.

من المفيد معرفته

— هذه الأنية مناسبة للاستخدام في جميع أنواع المواقد.

— وهي مصممة للطهي فقط، وليس لحفظ الأطعمة. الأطعمة التي تحفظ لفترة طويلة في أنية الطهي يمكن أن تؤثر على سطحها وتتأثر بطعم المعدن.

— ضعي أنية الطهي على موقد له نفس القطر أو أقل منه لتوفير الطاقة.

— ضعي في اعتبارك أن الأيدي تصبح ساخنة أثناء استخدام أنية الطهي. استخدم دائماً حاملات القدور عند تحريكها أو عند رفع الغطاء.

— ارفعي دائماً أنية الطهي عندما تقومين بتحريكها على موقد سيراميك زجاجي حتى لا يتعرض الموقد للخدش.

— الأيدي يمكن أن تتلف من جراء اللهب عند استخدام أنية الطهي على موقد غازي.

— إذا شعرت بإرتخاء اليد، أحكمي ربط المسامير بواسطة المفك.

— قد يتعرض القدر للطعج إذا ارتطم أو سقط على سطح صلب.

— لا تدعي أبداً أنية الطهي تغلي وهي جافة لأن

التسخين الزائد يؤدي إلى تلف القاعدة.
— إذا كان لديك أي مشكلة مع المنتج، فضلاً،
اتصلي بأقرب معرض إيكيا/خدمة العملاء أو زوري
موقعنا. www.ikea.com.sa

การทำความสะดวก

ก่อนนำไปใช้ครั้งแรก ให้ล้างด้วยมือให้สะอาดแล้วเช็ดให้แห้ง หลังใช้ทุกครั้งควรล้างให้สะอาด (ล้างด้วยมือเท่านั้น ไม่ควรเข้าเครื่องล้างจาน) ห้ามใช้ฝอยขัดหม้อหรือใยขัดที่มีความคม ก้นภาชนะจะหุดตัวเล็กน้อยเมื่อเย็น และขยายตัวเมื่อร้อน ควรปล่อยให้ภาชนะเย็นลงก่อนล้าง เพื่อไม่ให้ภาชนะเสียรูปทรง อย่าให้ถูกน้ำนานเกินไป เพราะอาจทำให้ด้ามไม้แตกหรือเสียหายได้ ควรใช้น้ำมันที่สัมผัสอาหารได้ เช่น น้ำมันขาวหรือน้ำมันพืช ทาที่ด้ามไม้เพื่อป้องกันคราบไขมันเกาะ และช่วยให้ไม้ทนความชื้นได้ดีขึ้น ทาน้ำมันครั้งแรก แล้วขัดน้ำมันส่วนเกินออก รอ 24 ชั่วโมง แล้วจึงทาน้ำมันเคลือบอีกชั้น

ข้อควรรู้

- เหมาะสำหรับใช้กับเตาทุกประเภท
- ออกแบบขึ้นสำหรับใช้ปรุงอาหารเท่านั้น ไม่ใช่สำหรับเก็บอาหาร การเก็บอาหารไว้ในภาชนะนานๆ อาจส่งผลต่อผิวในของภาชนะ และอาจทำให้อาหารติดก้นโลหะได้
- เลือกใช้เตาที่มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางเท่ากัน หรือเล็กกว่าขนาดของภาชนะ เพื่อช่วยประหยัดพลังงาน
- ด้ามจับจะร้อนเมื่อตั้งเตา ควรใช้ผ้าหรือถุงมือจับทุกครั้ง เมื่อยกหม้อหรือเปิดฝา
- ขณะยกหม้อขึ้นจากเตาเซรามิก ระวังอย่าให้กันหม้อขูดกระจกเตาเป็นรอย
- หากใช้เตาแก๊ส อย่าเปิดไฟแรงเกินไป อาจทำให้ด้ามหม้อไหม้ได้
- ถ้าด้ามหม้อหลวม ให้ขันเข้าให้แน่น
- ใช้อย่างระมัดระวัง หม้ออาจบุบ ถัดกหรือกระแทกพื้นแข็ง
- อย่าปล่อยให้อาหารตั้งเตาจนแห้ง เพราะก้นภาชนะจะไหม้และเสียรูปทรง
- หากมีปัญหาการใช้งานผลิตภัณฑ์ กรุณาติดต่อแผนกบริการลูกค้า IKEA หรือเข้าชมเว็บไซต์ www.ikea.co.th

