

鈦愛地球系列 ECO 錆びない 光抗菌作用

原木柄純鈦鍋

健康少油煙! 快炒美味搬上桌!

日本製



Point 1

5大特點

軽く! 省エネ! 料理おいしい! 安心の日本製!

- **輕巧無負擔** 鍋身輕巧對手腕的負擔輕，翻炒容易，對年長者，女性尤其推薦。
- **光觸媒抗菌** 純鈦鍋具光觸媒功能，清潔衛生。
- **堅硬不生鏽** 鈦金屬具有堅硬耐用，不生鏽特性，不易損壞，可長期擁有。
- **加熱快環保省能源** 接觸面加熱速度非常快，開火急加熱，關火急降溫的特性，可達省能源、少油煙。不須預熱**中小火烹調**即可，非常適合"快炒"料理。
- **抗酸鹼不腐蝕** 抗酸鹼，鍋身不受酸鹼值腐蝕，不釋出金屬元素，故能保留食材原味。

輕量

耐用

中小火
省能源

抗菌
不生鏽

純鈦製造
無塗料使用

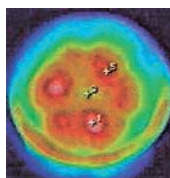
Point 2

超群的加熱效率

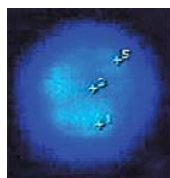
抜群の熱効率で省エネ! 軽くて調理が楽!

本鍋體為一體成型日本製純鈦鍋，傳熱快速、高熱效率，**無須熱鍋熱油**，在冷鍋冷油下即可翻炒料理! 原木柄純鈦鍋有極佳的熱穿透力，鍋底的熱源接觸面，熱源的傳導速度極快，用紅外線熱掃描器(サーモグラフ)來比較加熱速度。在開火後的90秒後，測量的熱溫度變化如下圖所示。原木單柄純鈦鍋的熱上升較鐵製平底鍋為快速。

鍋底熱穿透力的圖示說明



▲ 原木柄純鈦鍋的熱上升速度快



▲ 鐵鍋的熱上升慢的非常多

純鈦鍋表面親水性的差異



▲ 新開發的原木柄純鈦鍋親水性好，很快的產生水膜



▲ 過去的純鈦鍋表面親水性差易水滴殘留

Point 3

美味秘訣

家庭でプロ並みの美味しさ!



煮與燙

純鈦鍋可讓水快速沸騰，在川燙時可避免因食材受慢火煮老，使用於煮與燙的料理方式是最合適的。用短時間將食材快速川燙，保留食材的原味與色澤。

炒-不需先預熱

因加熱速度快，料理前不需要先預熱(熱鍋)，但須注意火候控制(**中小火烹調**)，可**預先將少許油、調味料及食材放入鍋內**，開火將食材快速拌炒後，**加入些許水後**(可避免食物燒焦)再拌炒後，蓋上鍋蓋，既可在短時間內做出一道料理。且因快炒的緣故，可讓蔬菜色彩鮮艷，保留食材水份及原味，賦予食材清脆的口感。

● 日本料理達人推薦的逸品!

推薦者：日本新潟縣燕市 割烹料理店“守門”店長 橫田義久

原木柄純鈦鍋重量非常的輕，且熱效能佳，最適合用於炒菜。但火候控制不當時，容易燒焦食材，使用上是非常不容易。這次新開發的原木柄純鈦鍋即使在強火快炒時，幾乎不會焦! 非常令我驚訝。而且純鈦的熱效能優點是直接的反應在食材上，呈現的技術非常厲害。若是這個鍋子的話，不管是誰都能在使用時簡單上手，做出美味料理。且可以補足一般家庭瓦斯爐火力不足的問題，所以炒蔬菜是最合適的。我也非常推薦原木柄純鈦鍋。

*初次使用者建議使用中小火烹調

プロの料理人も絶賛する逸品です。

チタンはともかく、熱効率も良く炒め物などには最適なのですが、従来の製品は焦げやすいのでプロの私達でも扱いが難しかったですね。

今回、新しく開発されたチタンゴールドパンは強火でもほとんど焦げない! 驚きです。そのうえチタンの熱効率の良さはそのまますごい技術ですね。。

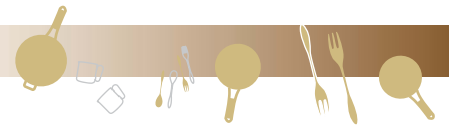
これならどなたでも簡単に使えるのでおすすめです。このチタンゴールドパンなら一般家庭での火力不足を補ってくれるので、野菜炒めやステーキに最適です。私も、このチタンゴールドパンをおすすめします。



推薦者:新潟県燕市 割烹料理店『守門』店主 横田 義久氏

安膳

AnnZen 服務電話:02-2303-7510 info@annzen.com 更多商品資訊請到訪 www.annzen.com



Point 4 使用說明

- 初次使用時，請使用海綿和中性清潔劑，先將鍋子洗一次後，擦乾再使用，避免灰塵等髒汙誤食。
- 純鈦的熱效能傳導極快，請注意料理前不需預熱鍋具。烹調時請勿空燒鍋具，空燒可能會造成鍋體損傷，引起鍋身變形，變色等不良情形。
- 料理前，請先將鍋子塗上一層薄薄的食用油或預先加入些許的水，可以讓食材較不易燒焦。
- 請避免使用金屬鍋鏟來料理，恐使鍋身刮損影響外觀。務必使用天然木、竹等材質製的鍋鏟，健康且不刮損鍋身，讓鍋具使用更長久。
- 請勿重摔或在鍋內切割食物，本製品會因為摩擦或擦撞而使鍋身受損或產生刮痕。
- 使用後建議以少許食用油替鍋內塗上層油保養鍋子。

注意事項:

- 高溫狀態的鍋身本體中，請勿放入過多水份的食物(湯)，可能會導致鍋中的浮油濺出燙傷的危險。
- 使用瓦斯爐、紅外線爐等加熱爐時，請注意調整鍋身置放位置，避免手部接近握把周遭處，被熱能(火焰等)燙傷。
- 加熱中或加熱完畢後，鍋身本體正處於高溫狀態，有可能會有燙傷的危險，請注意不要直接接觸鍋身。
- 若接觸鍋身時，請務必使用隔熱的墊子或戴護手套。
- 使用後，請配合不具磨損性的中性清潔劑和海綿來清洗，可保持原木柄純鈦鍋的美觀。
- 使用過後，請迅速清洗沾有食物的餐具，避免頑垢殘留。以軟布或紙巾擦乾鍋子。
- 清洗時請勿使用細纖維清潔刷或菜瓜布清洗，以免刮傷鍋身。
- 本製品有光觸媒效果，清洗後建議在有光的地方乾燥後收納。
- 此商品請不要使用於用餐以外之用途。
- 請勿讓幼童單獨使用以避免意外發生。
- 請注意將餐具收妥於幼童無法取得處。
- 此商品不可放進微波爐及烤箱中料理。

Point 5 商品說明



- 日本製
- 尺寸/約 Φ24 × H 7.2 cm
- 鍋底厚度/約 1.2 mm
- 容量/約 1.8 L
- 重量/約 270 g
- 材質/日本純鈦金屬、桐(木柄部分)



- 日本製
- 尺寸/約 Φ27 × H 8.2 cm
- 鍋底厚度/約 1.2 mm
- 容量/約 2.8 L
- 重量/約 350 g
- 材質/日本純鈦金屬、桐(木柄部分)

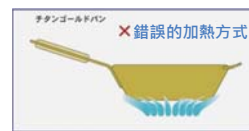
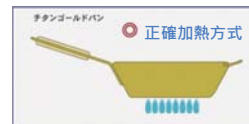
原木柄純鈦鍋的鍋蓋

原木柄純鈦鍋是以炒鍋為設計做出的產品，並無特定鍋蓋。在料理職人給予它新的料理概念-家中有許許多多的鍋蓋子，大的鍋子也可以使用小的蓋子來使用，請以料理的方式和量來決定蓋子的大小，更可以讓料理發揮的淋漓盡致。



正確的原木柄純鈦鍋加熱方式

請以中小火來烹調，讓熱源直接加熱鍋底，熱源的接觸點非常重要，會影響料理的美味，錯誤的方式會讓食物焦黑，導致料理失敗。



「料理時火候的掌控」常常被說是美味料理的重點，而原木柄純鈦鍋更是如此。依照食材的需求掌控火候是美味的關鍵。建議以中小火來烹調，火候請勿超過鍋底接觸面，以瓦斯爐來說，鍋底接觸面與火的接觸面距離，約 8 公分左右為最佳距離。

日本原木柄純鈦鍋的洗滌方式

- 污垢請用不具磨損性海綿及中性清潔劑清洗，或可先把鍋子浸在中性清潔劑中置放片刻，再行清洗。清洗後，再以柔軟的布擦拭，清洗後建議在有光的地方乾燥後收納。
- 清洗時請勿使用細纖維清潔刷或菜瓜布清洗，以免刮傷鍋身。
- 使用後，請迅速清洗沾有食物的餐具，避免頑垢殘留。
- 若上述方式難以去除污垢時，請用日本鋼絨刷來清洗。



油漬污垢留在原木柄純鈦鍋上的狀況。



將少量中性洗劑(也可用小蘇打粉、檸檬切片)灑進沾有油汙的原木柄純鈦鍋裡，然後使用日本鋼絨刷，沙沙..將油漬刷盡。



原木柄純鈦鍋又變得乾淨了。(此鍋已經經過長時間使用，故有刮痕存在)

- 若是長期使用鋼絨刷來做清洗，恐會刮傷原木柄純鈦鍋的金黃色表面二氧化鈦皮膜(光觸媒)，但二氧化鈦皮膜會與空氣中的氧產生再生作用。鈦是安全的金屬，即使鋼刷刮傷受損，使鈦誤食入人體，也不會對人體產生負擔。但為求美觀請盡量使用海綿來清洗。

Detail



握柄與鍋身銜接部分，堅固耐用。



桐木柄部分，輕巧好掌握，快乾不易發霉。



貼心的鍋緣把手，食材重也能輕鬆提起。