

鈦合金

淺煎鍋

ASFP-20



aiwa®

Japan est1951

Shallow Frying Pan



錘紋工藝鍋具



電磁爐



瓦斯爐



電陶爐



IH 爐

五層鋼精工打造，鎖溫勻熱，煎炒燉煮全場景適用

型號：ASFP-20

購買日期請詳填，並加蓋經銷商店章，否則無效。

顧客姓名		經銷商確認章
購買日期		
店名		
電話		

保證內容

保固期間自購買日起保固一年。產品在正常使用情形下發生損壞，經鑑定為產品本身之問題，於保固期限內提供保養維修服務；外觀、外殼及裝飾性零組件經人為損傷不在本有效保證條款內，無法提供免費更換服務。

注意事項

如有下列情形之一者，雖在保固期限內，恕不免費更換零件或維修服務。

1. 未按照說明書規定，使用不當而損壞者，包括：不當使用鍋鏟、錯誤使用、濫用、過度空燒、外觀損壞。
2. 任何因不當清洗，保養或過熱造成的擦花、積垢和變色均不在保固範圍內。
3. 專業用途或使用於工作場所造成的損壞。
4. 因敲擊、掉落造成的損壞。
5. 溫度急增造成的損壞。
6. 由於火災、地震、雷擊、颱風、水災等自然災害造成的產品故障及損壞。

委 製 商：愛 華 國 際 股 份 有 限 公 司

進 口 商：中 華 大 雄 股 份 有 限 公 司

地 址：新北市深坑區北深路 3 段 141 巷 24 號 4 樓

電 話：(02) 2 6 6 2 - 4 3 4 3

北部服務電話：(02) 2 6 6 2 - 4 3 4 3

中部服務電話：(04) 2 2 6 1 - 0 9 7 8

南部服務電話：(07) 3 9 5 - 7 1 4 7

原 產 地：中國

品牌	AIWA
商品名稱	20cm 鈦合金淺煎鍋(含蓋)
規格/型號	ASFP-20
商品顏色	不銹鋼
商品材質	鍋體：鈦合金、碳素鋼材 蓋子：高透鋼化玻璃蓋
國際條碼	4711033413144
產品尺寸	38.5×20×4.3 cm
包裝尺寸	42×23×9 cm
牛皮盒尺寸	42.6×23.8×9.6 cm
產品重量	約1.1 kg
包裝重量	約1.6 kg
商品原產地	中國
配備/配件（內容物）	20cm 淺煎鍋本體×1、鍋蓋×1 說明書×1（含保固卡）

※ 手工測量，實際以收到商品尺寸為準。

產品概述

20cm 鈦合金淺煎鍋：

適用於煎蛋、煎牛排、煎製小份食材，鍋身較淺，受熱均勻，便於翻面操作。

核心材質與優勢

本套鍋具採用高品質鈦合金打造，兼具以下特性：

- **材質安全**：無重金屬釋出，耐腐蝕、抗氧化，接觸食物更安心；
- **導熱優異**：升溫快速且受熱均勻，減少局部焦糊，節能高效；
- **耐用性強**：硬度高，不易變形、刮花，使用壽命長。

使用前準備

1. 首次使用前，用溫水沖洗鍋具，搭配軟海綿或抹布擦拭乾淨，去除表面灰塵。
2. 建議進行「開鍋步驟」：
 - ①**初步清潔**：用溫水浸濕軟海綿，輕輕擦拭鍋內外，去除表面出廠防護層和浮塵。用廚房紙巾擦乾，確保鍋身無水分殘留。
 - ②**烘乾去潮**：將擦乾的鍋放在小火上，轉動鍋身讓鍋底、鍋壁均勻受熱，烘乾殘留水分（約 2-3 分鐘，無白煙即可關火）。
 - ③**首次上油**：關火後待鍋降溫至不燙手（約 40℃），用廚房紙巾蘸取適量食用油，均勻塗抹鍋內外每一處，包括鍋沿和手柄連接處。

- ④**高溫養鍋**：重新開小火，將塗油後的鍋再次加熱，待鍋面微微冒煙時，轉動鍋身讓油脂均勻滲透（約 3-5 分鐘），關火自然冷卻至室溫。
 - ⑤**重複養護**：冷卻後倒去多餘油脂，用乾淨紙巾擦拭乾淨。重複「上油-加熱-冷卻」步驟 2-3 次，每次上油量可逐漸減少。
 - ⑥**完成檢驗**：最後一次冷卻後，鍋面應呈現均勻油亮的深褐色，無斑駁痕跡，開鍋完成。
3. 檢查鍋具手柄是否安裝牢固，鍋蓋密封膠圈（若有）是否完好，確保無鬆動、破損情況。

注 意 事 項

- 1. 避免空鍋長時間高溫加熱，否則可能損壞鍋具導致鍋體變形。
- 2. 烹飪過程中，不要用手直接接觸鍋身、鍋蓋等高溫部位，以免燙傷，建議使用鍋鏟、隔熱手套等工具。
- 3. 添加食材時，若鍋具溫度較高，應緩慢加入，避免冷水或食材與高溫鍋體接觸產生飛濺。

保 養 與 維 護

清洗方法：

- 1. 烹飪後，待鍋具冷卻至不燙手時再清洗，避免熱鍋驟冷導致變形。
- 2. 用溫水搭配中性洗滌劑，使用軟海綿、抹布輕輕擦拭，去除油污和殘留食材。
- 3. 禁止使用鋼絲球、硬毛刷等尖銳清潔工具，以免刮傷鍋具表面。

4. 清洗後，用乾布擦乾鍋身水分，尤其是鍋底和鍋沿，防止水漬殘留導致氧化。

存放方式：

1. 鍋具完全乾燥後再存放，可在鍋內塗抹一層薄油，提升防鏽效果。
2. 疊放存放時，可在鍋與鍋之間墊上廚房紙或布墊，避免鍋具表面相互摩擦刮花。
3. 存放於乾燥、通風的環境中，避免潮濕環境導致生鏽。

特殊情況處理：

1. 若鍋具表面出現輕微鏽跡，可用溫水浸泡後，用軟布擦拭乾淨，再塗抹少量食用油即可。
2. 若鍋底出現焦糊污漬，可加入溫水和適量小蘇打，小火加熱 5-10 分鐘，待污漬軟化後再清洗。
3. 若鍋具出現破損，應停止使用，避免影響烹飪安全。



五層材質
快速烹飪



食品安全
零塗層



不挑爐
美味不受限



專利錘紋
受熱更均勻



4mm
高透鋼化玻璃蓋



食品級安全
316 不鏽鋼

鈦合金

淺煎鍋

ASFP-28



aiwa®

Japan est1951

Shallow Frying Pan



錘紋工藝鍋具



電磁爐



瓦斯爐



電陶爐



IH 爐

五層鋼精工打造，鎖溫勻熱，煎炒燉煮全場景適用

型號：ASFP-28

購買日期請詳填，並加蓋經銷商店章，否則無效。

顧客姓名		經銷商確認章
購買日期		
店名		
電話		

保證內容

保固期間自購買日起保固一年。產品在正常使用情形下發生損壞，經鑑定為產品本身之問題，於保固期限內提供保養維修服務；外觀、外殼及裝飾性零組件經人為損傷不在本有效保證條款內，無法提供免費更換服務。

注意事項

如有下列情形之一者，雖在保固期限內，恕不免費更換零件或維修服務。

1. 未按照說明書規定，使用不當而損壞者，包括：不當使用鍋鏟、錯誤使用、濫用、過度空燒、外觀損壞。
2. 任何因不當清洗，保養或過熱造成的擦花、積垢和變色均不在保固範圍內。
3. 專業用途或使用於工作場所造成的損壞。
4. 因敲擊、掉落造成的損壞。
5. 溫度急增造成的損壞。
6. 由於火災、地震、雷擊、颱風、水災等自然災害造成的產品故障及損壞。

委 製 商：愛 華 國 際 股 份 有 限 公 司

進 口 商：中 華 大 雄 股 份 有 限 公 司

地 址：新北市深坑區北深路 3 段 141 巷 24 號 4 樓

電 話：(02) 2 6 6 2 - 4 3 4 3

北部服務電話：(02) 2 6 6 2 - 4 3 4 3

中部服務電話：(04) 2 2 6 1 - 0 9 7 8

南部服務電話：(07) 3 9 5 - 7 1 4 7

原 產 地：中國

品牌	AIWA
商品名稱	28cm 鈦合金淺煎鍋(含蓋)
規格/型號	ASFP-28
商品顏色	不銹鋼
商品材質	鍋體：鈦合金、碳素鋼材 蓋子：高透鋼化玻璃蓋
國際條碼	4711033413151
產品尺寸	50.5×28×5 cm
包裝尺寸	52×31×9 cm
牛皮盒尺寸	52.6×31.8×9.6 cm
產品重量	約 1.95 kg
包裝重量	約 2.45 kg
商品原產地	中國
配備/配件（內容物）	28cm 淺煎鍋本體×1、 鍋蓋×1、說明書×1(含保固卡)

※ 手工測量，實際以收到商品尺寸為準。

產品概述

28cm 鈦合金淺煎鍋：

深度適中，可煎可炸，適合油炸食品、翻炒帶湯汁的食材，防濺效果更佳。

核心材質與優勢

本套鍋具採用高品質鈦合金打造，兼具以下特性：

- **材質安全**：無重金屬釋出，耐腐蝕、抗氧化，接觸食物更安心；
- **導熱優異**：升溫快速且受熱均勻，減少局部焦糊，節能高效；
- **耐用性強**：硬度高，不易變形、刮花，使用壽命長。

使用前準備

1. 首次使用前，用溫水沖洗鍋具，搭配軟海綿或抹布擦拭乾淨，去除表面灰塵。
2. 建議進行「開鍋步驟」：
 - ①**初步清潔**：用溫水浸濕軟海綿，輕輕擦拭鍋內外，去除表面出廠防護層和浮塵。用廚房紙巾擦乾，確保鍋身無水分殘留。
 - ②**烘乾去潮**：將擦乾的鍋放在小火上，轉動鍋身讓鍋底、鍋壁均勻受熱，烘乾殘留水分（約 2-3 分鐘，無白煙即可關火）。
 - ③**首次上油**：關火後待鍋降溫至不燙手（約 40℃），用廚房紙巾蘸取適量食用油，均勻塗抹鍋內外每一處，包括鍋沿和手柄連接處。

- ④**高溫養鍋**：重新開小火，將塗油後的鍋再次加熱，待鍋面微微冒煙時，轉動鍋身讓油脂均勻滲透（約 3-5 分鐘），關火自然冷卻至室溫。
 - ⑤**重複養護**：冷卻後倒去多餘油脂，用乾淨紙巾擦拭乾淨。重複「上油-加熱-冷卻」步驟 2-3 次，每次上油量可逐漸減少。
 - ⑥**完成檢驗**：最後一次冷卻後，鍋面應呈現均勻油亮的深褐色，無斑駁痕跡，開鍋完成。
3. 檢查鍋具手柄是否安裝牢固，鍋蓋密封膠圈（若有）是否完好，確保無鬆動、破損情況。

注 意 事 項

- 1. 避免空鍋長時間高溫加熱，否則可能損壞鍋具導致鍋體變形。
- 2. 烹飪過程中，不要用手直接接觸鍋身、鍋蓋等高溫部位，以免燙傷，建議使用鍋鏟、隔熱手套等工具。
- 3. 添加食材時，若鍋具溫度較高，應緩慢加入，避免冷水或食材與高溫鍋體接觸產生飛濺。

保 養 與 維 護

清洗方法：

- 1. 烹飪後，待鍋具冷卻至不燙手時再清洗，避免熱鍋驟冷導致變形。
- 2. 用溫水搭配中性洗滌劑，使用軟海綿、抹布輕輕擦拭，去除油污和殘留食材。
- 3. 禁止使用鋼絲球、硬毛刷等尖銳清潔工具，以免刮傷鍋具表面。

4. 清洗後，用乾布擦乾鍋身水分，尤其是鍋底和鍋沿，防止水漬殘留導致氧化。

存放方式：

1. 鍋具完全乾燥後再存放，可在鍋內塗抹一層薄油，提升防鏽效果。
2. 疊放存放時，可在鍋與鍋之間墊上廚房紙或布墊，避免鍋具表面相互摩擦刮花。
3. 存放於乾燥、通風的環境中，避免潮濕環境導致生鏽。

特殊情況處理：

1. 若鍋具表面出現輕微鏽跡，可用溫水浸泡後，用軟布擦拭乾淨，再塗抹少量食用油即可。
2. 若鍋底出現焦糊污漬，可加入溫水和適量小蘇打，小火加熱 5-10 分鐘，待污漬軟化後再清洗。
3. 若鍋具出現破損，應停止使用，避免影響烹飪安全。



五層材質
快速烹飪



食品安全
零塗層



不挑爐
美味不受限



專利錘紋
受熱更均勻



4mm
高透鋼化玻璃蓋



食品級安全
316 不鏽鋼