



SERAFINOZANI

SERAFINOZANI

ZANI SERAFINO s.r.l

via Zanagnolo 17b 25066 Lumezzane Gazzolo (BS) Italy

info@serafinozani.it [www.serafinozani.it](http://www.serafinozani.it)

cs@serafinozani.com.hk [www.serafinozani.com.hk](http://www.serafinozani.com.hk)

cs@serafinozani.net.cn [www.serafinozani.net.cn](http://www.serafinozani.net.cn)

Update 03/2016



# COOKWARE

## CARE & USE



Fare cose belle, e farle bene, prima ancora d'essere una scelta imprenditoriale o una strategia di mercato è una necessità personale e un piacere. E, normalmente, con i designer bravi si fanno cose belle.

Creating things which are good and beautiful, even before being a business decision or a marketing strategy, is a personal necessity and a pleasure. And, normally, with good designers it's easier make beautiful objects.

創造優質及美好的東西是個人需要及令人愉快的，這甚至比商業決定及市場策略更為重要。擁有優秀的設計師，才可更容易地創造出美麗的東西。

创造优质及美好的东西是个人需要及令人愉快的，这甚至比商业决定及市场策略更为重要。拥有优秀的设计师，才可更容易地创造出美丽的东西。

事業意思決定やマーケティング以前に優れた美しいものを生み出すことは個人的なニーズであり喜びです。さらに、優秀なデザイナーがいるので美しいものを容易に製造しています。

—— C.E.O Roberto Zani



Per ottenere eccellenti risultati con gli utensili da cucina ed eseguire una loro corretta manutenzione, leggere attentamente le istruzioni riportate di seguito.

## Pentole in acciaio SERAFINOZANI

### Istruzioni d'uso

Durante la cottura dei cibi posizionare la pentola su fornelli di piccolo-medio diametro. La fiamma non deve sbordare dal diametro del fondo della pentola. Questo accorgimento vi permetterà non solo di risparmiare energia, ma anche di prevenire il cambio di colore del corpo della pentola in giallo o in nero.

### Consigli per cucinare

1. A fuoco spento, versare nella pentola olio ed aggiungere verdure e ingredienti a piacere, coprire la pentola con il coperchio ed accendere il fuoco. Quando il vapore comincia a fuoriuscire dalla pentola, abbassarlo al minimo continuando a cucinare aggiungendo sale e spezie a piacere.
2. In caso il cibo cucinato contenga acqua o olio (ad esempio nelle ali di pollo) non aggiungere acqua od olio nella pentola ma preparare verdure e altri ingredienti a piacere e porli direttamente nella pentola, coprire la pentola con il coperchio ed accendere il fuoco a mezza misura. Quando il vapore comincia a fuoriuscire dalla pentola, abbassarlo al minimo aspettando la fine della cottura in 15-20 minuti.

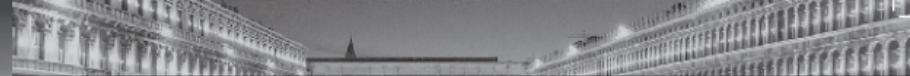
3. In caso le verdure che andrete a cucinare fossero marinate nell'amido di mais dovete aggiungere acqua durante la cottura.

### Frittture

1. Accendere il fuoco a mezza misura, versare l'olio all'interno della pentola vuota, aspettare 2-3 minuti fino a quando potete notare sulla superficie dell'olio delle piccole strisce.
2. Friggere il cibo da un lato, se con la spatula non si può girare dall'altro lato, abbassare il fuoco attendere qualche istante e riprovare.
3. La temperatura dell'olio può essere determinata osservando la consistenza delle strisce che si formano sulla superficie, più queste sono fini, più la temperatura dell'olio è alta.
4. Ricordarsi di far drenare il cibo completamente dell'acqua, questo accorgimento permetterà la diminuzione degli schizzi d'olio mentre si cucina, ed aumenterà la velocità di cottura.

### Precauzioni

1. Prima di iniziare ad usare il prodotto, lavarlo bene con acqua e detergente, passando poi un panno caldo imbevuto con aceto bianco. Risciacquare poi la pentola con acqua calda, asciugandola bene prima del primo comparsa.
2. Prima di cucinare strofinare la pentola, internamente ed esternamente, così da pulirla da eventuali residui di olio e acqua prevenendo la fuoriuscita di macchie gialle e nere.
3. Non riempire la pentola più dell'80% della sua capacità.



4. Non scaldare la pentola vuota per lungo tempo, così da evitare incendi o deformazioni del corpo pentola.
5. Non aggiungere sale in acqua fredda, questo potrebbe causare corrosione data dalla differenza di potenziale. Aggiungere sale solamente in acqua calda.
6. Per prevenire ustioni, impedire bambini o animali di avvicinarsi alla pentola mentre si cucina.
7. Controllare sempre che la fiamma non fuoriesca dal diametro del fondo della pentola. Questo accorgimento permetterà di evitare di danneggiare le parti in plastica. Inoltre permetterà un notevole risparmio energetico.
8. Se a fine cottura il coperchio rimane difficile da togliere dal corpo pentola, non cercare di forzarlo, ma riscaldare la pentola nuovamente per fare evaporare la condensa che lo tiene bloccato.
9. Pentole con maniglie di silicone o materiale equivalente non possono essere utilizzate in forno.

#### Consigli per la pulizia

1. Dopo aver cucinato, pulire la pentola se possibile quando è ancor leggermente calda. Le macchie verranno lavate più velocemente. Lavare la pentola con un panno soffice e con detergente. Per macchie più ostinate potete riempire la pentola con un po' di acqua e riscalarla per alcuni minuti, e poi ripulirla. Si consiglia l'utilizzo dei prodotti Serafinozani per la pulizia dell'acciaio.

2. Evitate di lavare le pentole ancora calde in acqua fredda. Questo potrebbe creare un effetto bruciato sull'acciaio difficile da rimuovere.
3. Pulire la pentola possibilmente in senso orario così da mantenerne la lucentezza.
4. Dopo aver lavato la pentola, asciugarla e riporla in un posto asciutto.

#### Pentole antiaderenti SERAFINOZANI

##### Istruzioni d'uso

1. Prima del primo utilizzo lavare la pentola/padella e strofinare l' interno di essa con un po'di olio.
2. Per non danneggiare la parte antiaderente utilizzare sempre complementi in nylon o in legno. Vi consigliamo l'uso della spatula in silicone SERAFINOZANI. Non utilizzare oggetti in metallo con parti appuntite, perché queste danneggierebbero la superficie dello strato antiaderente.
3. Per una cucina senza grassi, versare alcune gocce di acqua all'interno della pentola insieme al cibo che si vuole cucinare, cuocendo il tutto a fuoco lento.
4. Per evitare di danneggiare il rivestimento esterno o le maniglie posizionare la pentola al centro del fuoco.
5. Non cucinare con una fiamma eccessiva. Questo comporterà un riscaldamento eccessivo delle pareti esterne delle pentole ed uno spreco di energia e gas.

## **Precauzioni**

1. Non riscaldare la pentola vuota per lungo tempo.
2. Non riscaldare il cibo in maniera eccessiva, per evitare di bruciarlo.
3. Non usare oggetti metallici o appuntiti per cucinare.
4. Non tagliare il cibo direttamente all'interno delle pentole con rivestimento antiaderente.
5. Non riempire la pentola ancora calda con acqua fredda, il rivestimento antiaderente potrebbe essere danneggiato dallo shock termico.
6. Tenere bambini e animali fuori dalla portata di pentole mentre si sta cucinando.
7. Le pentole rimarranno calde per tutta la cottura dei cibi e anche per un periodo successivo allo spegnimento della fonte di calore. Non toccare la pentola direttamente ma utilizzare sempre protezioni appropriate.
8. Nel caso le maniglie della pentola fossero danneggiate, non utilizzare e contattare immediatamente l'assistenza clienti.

## **Consigli per la pulizia**

1. Lasciare che la pentola si raffreddi naturalmente e poi lavarla. Pulire la pentola ancora calda con acqua fredda potrebbe deformatne il corpo.
2. Utilizzare detergenti naturali o detergenti con un valore alcalino basso.
3. Lavare le pentole con spugne NON metalliche.
4. Dopo aver lavato le pentole, asciugare l'acqua residua e riporre la pentola in un luogo asciutto.

To ensure the best result and care of the cookware, please read all the instructions carefully.

## **Applicable to SERAFINOZANI Stainless Steel Cookware**

### **How to use**

Please use medium and small fire during cooking. It means that the fire cannot be bigger than the diameter of the pot's bottom. Moreover, it could save energy and prevent the pot's body from turning yellow and black easily.

### **Cooking**

1. Before turning on the fire, pour oil into the empty pot and add the vegetables and other ingredients into the pot. Cover the pot with the lid then and turn on the fire. When there is steam coming out from the pot, turn the fire to small. Finish cooking by adding salt and other seasonings.
2. If the food contains water or oil (such as chicken wings), you cannot add oil or water into the pot. Add vegetables and other ingredients directly, cover it with lid and turn the fire to medium. When there is steam coming out, turn the fire to small and wait for 15-20 minutes to finish cooking.
3. If the vegetables you are going to cook is marinated by cornstarch, you must add some water into the pot.



## Fry food

1. Turn on the fire to medium, pour oil into the empty pot and wait 2-3 minutes until there is striped oil appearing.
2. Turn the food to the other side and fry if it can be moved by the spatula. If the food cannot be moved, then you need to wait for a while.
3. The temperature of the oil can be determined by the thickness of the striped oil grain. The thinner it is, the higher the temperature it has.
4. Draining the food well can avoid spattering when frying and the food can be cooked faster as well.

## Essential Precautions

1. Before initial use of the product, please wash it with water or detergent first, and then use warm white vinegar to wash again. Rinse the cookware with hot water and wipe it up thoroughly before use.
2. Before cooking, wipe up oil and water inside and outside the pot to prevent it from turning yellow and black.
3. Do not fill the pot more than 80% full.
4. Do not heat the empty pot for long time or it may result in fire accident and deformation of the pot.
5. Do not add salt into cold water as it will deposit in the bottom of the pot and corrosion may be caused by the potential temperature difference. Add the salt only after the water is heated and then stir it by scoop.
6. To prevent scalding, do not allow kids or animals to approach while cooking.



7. While cooking, please ensure that the fire is smaller than the rim of the pot's bottom. It could prevent the handle and plastic parts from burning and damaging. It also helps to save the energy.
8. When the lid is hard to be opened after heating, do not open it forcibly, what you need to do is heat the pot again.
9. Handles with silicone or auxiliary materials cannot be put into the oven.

## Cleaning

1. After using the pot, clean the pot when it is still warm. It is convenient and economic. Stains can be wiped out by soft towel, detergent with white vinegar or lemon juice. For the stains which are more difficult to clean, you can fill the pot with water and heat it for few minutes, then clean it. Or you may use Serafinozani Stainless Steel Cleaner.
2. Avoid rinsing the hot pot with cold water directly. Mist or drops will be produced to cause burning and make the pot difficult to clean.
3. Please wash the cookware in a clockwise direction in order to keep its beautiful appearance.
4. After cleaning the cookware, please wipe up the residual water thoroughly and store it in dry place.

## Applicable to SERAFINOZANI Non Stick Cookware

### How to use

1. Before initial use of the product, please wash and lightly oil the inside of the cookware.
2. Please use heat resistant nylon spatula or wooden spatula for cooking. It is also recommended to use Serafinozani's silicone spatula. Do not use metallic objects with sharp or pointed edges as it will damage the surface of the coating.
3. For fat-free cooking, pour a few drops of water into the cookware together with the food to be cooked and heat gently.
4. To avoid damaging the outer coating or handles, ensure that the cookware is placed centrally on the heat source.
5. Do not cook over a high flame. You risk overheating the sides of the cookware and will waste gas and energy.

### Essential Precautions

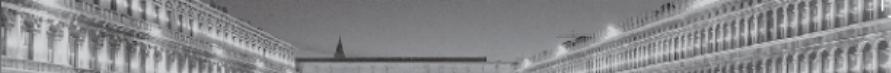
1. Do not leave the cookware empty on the heat source when lit.
2. Do not overheat to the point of burning the food and condiments in the cookware.
3. Do not use metallic objects with sharp or pointed edges for cooking.
4. Do not cut food on the internal non-stick coating.
5. Do not fill the boiling hot cookware with cold water: the internal non-stick coating could be damaged by the thermal shock.

6. While cooking, do not allow children or small animals to stay in the kitchen without adults accompany, otherwise it may result in scald injury.

7. The cookware remains high temperature during cooking and after it has been used for a period of time. Do not touch the cookware to prevent from scalding.
8. If the handle of the cookware is loose or cracked, please stop using it, and contact the technician for maintenance.

### Cleaning

1. Cool the cookware naturally after every use, and then wash. Rinsing the hot cookware with cold water directly will cause the pot to be deformed.
2. Use neutral or slightly alkaline detergents.
3. Wash the cookware with non-metallic sponges.
4. After cleaning the cookware, please wipe up the residual water thoroughly and store it in dry place.



為了達到更佳使用效果、延長廚具使用壽命，在使用前請仔細閱讀使用說明！

## 適用於SERAFINOZANI尚尼不鏽鋼廚具

### 使用方法

請用中小火進行烹飪(中小火是指不超過鍋具底盤的火焰)。

用中小火烹飪不但可以節省能源，而且鍋體不易發黃發黑。

### 常規炒菜

1. 在空鍋內倒入油，放入食材，蓋上鍋蓋然後開火。待鍋的邊緣有蒸汽冒出時轉為小火，出鍋前加入食鹽及其他調味料即可。
2. 食物含水含油(如雞翅)則可不用放油放水，直接放入菜和配料，蓋上鍋蓋開中火，見蒸汽冒出轉小火，繼續加熱約15-20分鐘，食物成熟即可。
3. 用生粉醃制過的菜，必須在鍋內加些水。

### 煎制食物

1. 開中火，在空鍋內倒入油，2-3分鐘後待鍋底出現放射條紋狀的油紋時將食物放入。
2. 煎制過程中可用鍋鏟推動食物，如能推動，則表示可以翻面；如還無法推動，需要再煎一會兒再翻面。
3. 可根據鍋壁內的油紋來判斷油溫，油紋越細，油溫越高。
4. 請儘量把食物中的水分瀝幹，這樣既可避免烹飪時熱油濺出，食物也熟得更快。

### 注意事項

1. 初次使用請先用清水或洗滌劑清洗，再用白醋稀釋並加熱後將廚具清洗一次，然後用熱水沖洗，內外擦乾之後即可使用。
2. 烹食前，先將鍋體內外的水分或油污擦拭乾淨，以免引起鍋具外表面發黃發黑。
3. 烹飪食物用量請勿使超過鍋具容積的80%。
4. 請勿長時間加熱空鍋，以免引起鍋體變形或導致火災。
5. 請勿往鍋具的冷水中直接加入食鹽，由於食鹽容易在鍋底沉積，可能導致潛在溫差引起鍋底的腐蝕。煮食時應等水變得溫熱之後再放入食鹽，然後用勺子進行攪拌。
6. 烹飪過程中，請勿讓小孩及小動物在無人看護陪同下靠近，以免燙傷。
7. 烹飪時，請勿讓火焰超過鍋底的邊緣，以免引起手柄膠件部分的燒燙、燒焦或損壞，並造成燃氣的浪費。
8. 當加熱後鍋蓋難以打開時(尚尼鍋具擁有良好的封閉性，中火轉小火時產生氣壓所導致)，請勿強行用力，只需重新加熱鍋體即可輕鬆打開。
9. 帶矽膠手柄或其它輔助材料合成手柄的鍋具，請勿放入烤箱中使用。

### 清潔保養

1. 使用後的鍋具，可利用余溫來清洗，方便又環保。一般污漬可用軟布及清潔劑加白醋或檸檬汁進行清洗；對難以清洗的頑固污漬，可將鍋具盛水加熱幾分鐘，再予清洗。或使用尚尼專用清潔劑進行清洗，更加潔淨省心。
2. 請勿用冷水直接沖洗高溫的鍋具，以免產生大量水霧、水珠，造成燙傷。



3. 為保持廚具的美觀，清洗時請儘量按順時針方向清洗尚尼鍋具。
4. 洗淨後請將鍋體擦乾，並妥善放置於乾燥處。

## 適用於SERAFINOZANI尚尼塗層廚具

### 使用方法

1. 初次使用請先將鍋體內部洗淨擦乾，然後輕輕的塗一層食用油(豬油及牛油除外)。
2. 烹飪時請使用耐熱尼龍鏟或木質鍋鏟，推薦使用尚尼中式矽膠鍋鏟。應避免鋒利或尖銳邊緣的金屬器具損害不粘表面。
3. 烹飪沒有油脂的食物時，請將要烹飪的食物和少量水一起倒入鍋內，且使用小火烹飪。
4. 為防止損壞外部塗層或手柄，請將鍋體放在熱源的正中央。
5. 不粘廚具傳熱均勻，使用時只需中小火便可烹調出美味食物，請勿使用猛火烹飪，否則容易造成鍋體側面過熱，且浪費能源。

### 注意事項

1. 塗層鍋無需預熱，請勿將空鍋放在高溫的熱源上。
2. 請勿將鍋內的食物和調味品過度加熱，以免燒焦。
3. 請勿使用帶有鋒利或尖利邊緣的金屬材質烹飪工具。
4. 請勿在內部不粘層上切割食物。
5. 請勿在沸騰的熱鍋裡加入冷水，避免溫度的驟變損壞內部不粘層。

6. 烹飪過程中，請勿讓小孩及小動物在無人看護陪同下靠近，以免燙傷。
7. 在使用過程中及使用一段時間後，產品溫度較高，請勿用手直接觸摸，以免燙傷。
8. 如發現鍋具手柄有鬆動或裂紋，應立即停止使用該鍋具，並尋找專業人員進行維修。

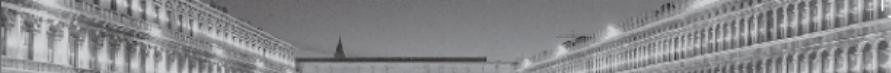
### 清潔保養

1. 使用後，請讓鍋具自然冷卻，再以清水清洗，或可直接用熱水清洗。切勿立即用冷水清洗，熱鍋長期遭受瞬間遇冷，容易造成塗層與鍋身分離，降低及損壞不粘塗層使用效果及使用壽命，還可能會給鍋體帶來無法修復的變形。
2. 請選用中性或輕度鹼性的洗滌液對鍋體進行清洗。
3. 請選用海綿等軟性非金屬材質清洗工具對鍋體進行清洗。
4. 洗淨後請將鍋體擦乾，並妥善放置於乾燥處。



AUGUSTO VITTORIO  
I MILANESE DEDICARONO L'ANNO  
E FRANCATI DA SERVITU  
FELICEMENTE RESTARONO  
ANNO MDCCCLIX





为了达到更佳使用效果、延长厨具使用寿命，在使用前请仔细阅读使用说明！

## 适用于SERAFINOZANI尚尼不锈钢厨具

### 使用方法

请用中小火进行烹饪(中小火是指不超过锅具底盘的火焰)。

用中小火烹饪不但可以节省能源，而且锅体不易发黄发黑。

### 常规炒菜

1. 在空锅内倒入油，放入食材，盖上锅盖然后开火。待锅的边缘有蒸汽冒出时转为小火，出锅前加入食盐及其他调味料即可。
2. 食物含水含油(如鸡翅)则可不用放油放水，直接放入菜和配料，盖上锅盖开中火，见蒸汽冒出转小火，继续加热约15-20分钟，食物成熟即可。
3. 用生粉腌制过的菜，必须在锅内加些水。

### 煎制食物

1. 开中火，在空锅内倒入油，2-3分钟后待锅底出现放射条纹状的油纹时将食物放入。
2. 煎制过程中可用锅铲推动食物，如能推动，则表示可以翻面；如还无法推动，需要再煎一会儿再翻面。
3. 可根据锅壁内的油纹来判断油温，油纹越细，油温越高。
4. 请尽量把食物中的水分沥干，这样既可避免烹饪时热油溅出，食物也熟得更快。

### 注意事项

1. 初次使用请先用清水或洗涤剂清洗，再用白醋稀释并加热后将厨具清洗一次，然后用热水冲洗，内外擦干之后即可使用。
2. 烹食前，先将锅体内外的水分或油污擦拭干净，以免引起锅具外表面发黄发黑。
3. 烹饪食物用量请勿使超过锅具容积的80%。
4. 请勿长时间加热空锅，以免引起锅体变形或导致火灾。
5. 请勿往锅具的冷水中直接加入食盐，由于食盐容易在锅底沉积，可能导致潜在温差引起锅底的腐蚀。煮食时应等水变得温热之后再放入食盐，然后用勺子进行搅拌。
6. 烹饪过程中，请勿让小孩及小动物在无人看护陪同下靠近，以免烫伤。
7. 烹饪时，请勿让火焰超过锅底的边缘，以免引起手柄胶件部分的烧烫、烧焦或损坏，并造成燃气的浪费。
8. 当加热后锅盖难以打开时(尚尼锅具拥有良好的封闭性，中火转小火时产生气压所导致)，请勿强行用力，只需重新加热锅体即可轻松打开。
9. 带硅胶手柄或其它辅助材料合成手柄的锅具，请勿放入烤箱中使用。

### 清洁保养

1. 使用后的锅具，可利用余温来清洗，方便又环保。一般污渍可用软布及清洁剂加白醋或柠檬汁进行清洗；对难以清洗的顽固污渍，可将锅具盛水加热几分钟，再予清洗。或使用尚尼专用清洁剂进行清洗，更加洁净省心。
2. 请勿用冷水直接冲洗高温的锅具，以免产生大量水雾、水珠，造成烫伤。

- 
3. 为保持厨具的美观,清洗时请尽量按顺时针方向清洗尚尼锅具。  
4. 洗净后请将锅体擦干,并妥善放置于干燥处。

## 适用于SERAFINOZANI尚尼涂层厨具

### 使用方法

1. 初次使用请先将锅体内部洗净擦干,然后轻轻的涂一层食用油(猪油及牛油除外)。
2. 烹饪时请使用耐热尼龙铲或木质锅铲,推荐使用尚尼中式硅胶锅铲。应避免锋利或尖锐边缘的金属器具损害不粘表面。
3. 烹饪没有油脂的食物时,请将要烹饪的食物和少量水一起倒入锅内,且使用小火烹饪。
4. 为防止损坏外部涂层或手柄,请将锅体放在热源的正中央。
5. 不粘厨具传热均匀,使用时只需中小火便可烹调出美味食物,请勿使用猛火烹饪,否则容易造成锅体侧面过热,且浪费能源。

### 注意事项

1. 涂层锅无需预热,请勿将空锅放在高温的热源上。
2. 请勿将锅内的食物和调味品过度加热,以免烧焦。
3. 请勿使用带有锋利或尖利边缘的金属材质烹饪工具。
4. 请勿在内部不粘层上切割食物。
5. 请勿在沸腾的热锅里加入冷水,避免温度的骤变损坏内部不粘层。

6. 烹饪过程中,请勿让小孩及小动物在无人看护陪同下靠近,以免烫伤。  
7. 在使用过程中及使用一段时间后,产品温度较高,请勿用手直接触摸,以免烫伤。  
8. 如发现锅具手柄有松动或裂纹,应立即停止使用该锅具,并寻找专业人员进行维修。

### 清洁保养

1. 使用后,请让锅具自然冷却,再以清水清洗,或可直接用热水清洗。切勿立即用冷水清洗,热锅长期遭受瞬间遇冷,容易造成涂层与锅身分离,降低及损坏不粘涂层使用效果及使用寿命,还可能会给锅体带来无法修复的变形。
2. 请选用中性或轻度碱性的洗涤液对锅体进行清洗。
3. 请选用海绵等软性非金属材质清洗工具对锅体进行清洗。
4. 洗净后请将锅体擦干,并妥善放置于干燥处。

#### 不锈钢锅具

锅具主体部分不锈钢类型:奥氏体不锈钢  
执行标准:GB/T29601-2013 GB9684-2011

#### 铝合金涂层锅具

锅具主体部分材质类型:铝合金  
执行标准:QB/T2421-1998 GB11678-1989

#### 不锈钢涂层锅具

锅具主体部分材质类型:奥氏体不锈钢  
执行标准:GB/T29601-2013 GB11678-1989



厨房用具を最も効果的に使用しあ手入れできるためには以下の説明をよく読んでください。

## セラフィノザーニ製ステンレススチール厨房用品に適用されます

### メソッドを使用します

調理には中火かとろ火を使用してください。すなわち火は鍋の底面より大きくなつてはなりません。さらに省エネにもつながるほか、鍋の本体が容易に黄みがかったり黒ずまないようにできます。

### 調理

1. 点火する前に空の鍋にオイルを入れ、野菜とその他の成分を鍋に入れます。鍋に蓋をしてから火に掛けます。鍋から蒸気が噴出し始めたら、火を弱くします。最後に塩やその他の調味料を加えて仕上がりです。
2. 食材に水分や油分(チキンの手羽など)が含まれている場合、鍋にオイルや水を加えません。野菜その他の成分を直接加え、蓋をして、中火に掛けます。鍋から蒸気が噴出し始めたら、火を弱め、15~20分おいてから調理を終します。
3. 食材の野菜をコーンスタークでマリネ処理してあるときは鍋に若干水を加えます。



### 揚げ物

1. 中火に鍋をかけ、空の鍋にオイルを入れ、オイルの筋が現れるまで2~3分待ちます。
2. ヘラで食材を返し、揚げます。食材が動かないときはしばらく待ちます。
3. オイルの温度はオイルの筋の粒サイズから判断できます。この筋が細いほど温度が高いです。
4. 食材の水をよく切れば揚げ物が撥ねるのを防止でき、食材もより速く調理できます。

### 基本的注意

1. 初めて製品を使用する前に水か洗剤でまず洗い、次に温かいホワイトビネガーで再度洗います。鍋を热水で洗浄し、使用前に完全に拭き取ってください。
2. 調理前に鍋内外のオイルと水を拭き上げ、黄みがかったり黒ずまないようにします。
3. 80%以上鍋に中身を入れないでください。
4. 空鍋を長時間加熱しないでください。火事の危険や鍋の変形につながります。
5. 冷たい水に塩を加えないでください。鍋の底に塩が沈殿し、温度差によって腐食につながります。塩は水が加熱されてから加え、お玉でかき回します。
6. 火傷を防止するため、調理中は子供や動物を近寄らせないでください。
7. 調理中は火が鍋底の縁より内側になるように弱くしてください。こうするとハンドルやプラスチック部品の焦げや損傷を防止できます。省エネにもつながります。



- 
8. 蓋が空けにくいときは無理に開けず、鍋を再度加熱します。
  9. シリコーン製や補助素材製のハンドルが付いた鍋はオーブンには入れられません。

## クリーニング

1. 鍋の使用後は温かいうちに洗ってください。こうすると便利で経済的です。こびりつきは柔らかめのタオルに洗剤とホワイトビネガーかレモンジュースを付けて拭き取ります。頑固なこびりつきの場合、鍋に水を入れ数分加熱してから洗浄してください。セラフィノザーニ製ステンレススチールクリーナーをご使用になることもできます。
2. 熱い鍋に直接冷水を掛けないでください。ミストや水滴が発生し焦げ付きを促進し、クリーニングが困難になります。
3. 鍋は時計方向に洗うと、美しい外見を維持できます。
4. 鍋を洗浄した後は残りの水を拭き上げ、乾燥した場所に保管してください。

## セラフィノザーニのこびりつかない調理用品に適用されます

### メソッドを使用します

1. 製品を最初に使用する前に鍋の中を水で洗い軽くオイルを着けます。
2. 調理には耐熱性ナイロンヘラか木製ヘラを使用してください。セラフィノザーニのシリコーンヘラもお勧めします。被膜を損傷するので鋭いまたは尖ったエッジのある金属ツールを使用しないでください。

3. 脂肪を使用しない調理の場合鍋に食材とともに数滴水を入れ、弱火で加熱します。
4. 外面の被膜やハンドルの損傷を防止するため、鍋は熱源の中心に置いてください。
5. 強火で調理しないでください。鍋の側面を過熱する危険があるほか、ガスとエネルギーの無駄になります。

### 基本的注意

1. スイッチオンされた熱源に鍋を空のまま置かないでください。
2. 鍋の中の食材や調味料が焦げ付くまで過熱しないでください。
3. 調理には鋭いまたは尖ったエッジのある金属ツールを使用しないでください。
4. 内部のこびりつき防止被膜の上で食材を切らないでください。
5. 沸騰するほど熱くなった鍋に冷水を入れないでください。内部のこびりつき防止被膜が熱衝撃で損傷するおそれがあります。
6. 調理中は子供や動物をキッチンに大人が随伴せずにいさせないでください。火傷を負う危険があります。
7. 鍋は調理中と長時間使用後は高温なままで。火傷を防止するため鍋に触らないでください。
8. 鍋のハンドルが緩んだりひびが入ったときは使用を止め、技術担当に連絡してメンテナンスを依頼してください。



## クリーニング

1. 使用のたびに鍋は自然に冷ませ、次に洗浄します。高温の鍋を冷水で洗浄すると鍋の変形につながります。
2. 中性から弱アルカリ性洗剤を使用してください。
3. 非金属性スポンジで鍋を洗ってください。
4. 鍋を洗浄した後は残りの水を拭き上げ、乾燥した場所に保管してください。