



宮尾ミヤオ
全能陶土鍋

日本陶土鍋第一品牌

MIYAWO陶土鍋成立於1930年，是一家歷史悠久的高級陶瓷品製造商，曾獲得日本經濟產業省頒發《日本製造大獎》，並表揚為“支持明天的日本製造健康的產品300企業之一”。

特色：耐冷熱溫差大、食物不串味、易清洗、鋼刷可刷

- 使用前 -

- ◎ 初次使用請檢查產品是否有龜裂或破損，如發生異常，請勿使用。
- ◎ 不需用煮粥或淘米浸泡，清洗乾淨，即可使用。
- ◎ 本品為易碎品，特別是底部，請輕拿輕放。

- 使用中 -

- ◎ 請勿過滿水使用，以避免導致溢出和燒傷。
- ◎ 調整爐具的加熱溫度，並在使用時充分攪拌食物，以免食物在底部燒焦。
- ◎ 在加熱期間和加熱之後，鍋體、鍋蓋、把手、旋鈕溫度較高，因此請務必使用隔熱手套以防燙傷。
- ◎ 請勿空燒或快速冷卻陶鍋。
- ◎ 使用烤箱時，請取下蓋子。溫度突然升高可能會造成損壞。
- ◎ 如鍋身有裂縫時進行燒烤或油炸料理，有可能導致油脂漏出，進而導致火災。
- ◎ 請勿長時間放置酸性液體（醋，調味料等）在鍋中，可能導致鍋子變色。

- 使用後 -

- ◎ 使用後，清洗乾淨，置於乾燥通風處。
- ◎ 不要在鍋內儲存食物或水。
- ◎ 烹調食物後，隨即清洗，若有焦黑物，請用熱水浸泡再清洗。
- ◎ 鍋內若有彩虹現象，是陶土中的礦物質氧化現象，不影響使用。

！使用及注意事項！

使用前一定要看喔



▲ 使用時特別注意

陶土鍋的底部若不乾淨，容易造成膜面於電磁爐無法加熱。
使用完畢後，鍋子會很高溫，要注意放置的場所，以確保安全。

▲ 料理時請注意

料理時盡量讓食物不要沾鍋，請多攪拌，若沾鍋的食物太多，部分鍋底太熱會破壞膜面造成電磁爐無法加熱。

▲ 電磁爐使用注意

電磁爐使用時，只能用在2500W以下的設定。
使用完畢後，鍋子會很高溫，要注意放置的場所，以確保安全。

▲ 使用油料理注意

進行燒烤或油炸料理前，請注意鍋身有無裂縫，以防油脂漏出進而導致人員受傷或火災。

× 禁止乾燒、空燒

▲使用陶土壺時注意，請將提把保持在中間位置，避免茶壺產生傾斜而造成溢出，發生危險。

禁止空燒、乾燒，以免面膜損壞或發電磁爐本體破壞。

▲ 使用陶壺注意事項

請雙手以隔熱手套防護，切勿徒手拿取，並將提把保持在中間位置，避免陶壺產生傾斜而溢出，提取時須一手拿取提把一手托住底部，以免拿取時搖晃溢出，造成燙傷危險。

▲ 使用IH陶鍋時特別注意

料理時若有湯汁溢出至鍋底，需立即擦拭清除，請勿持續加熱，防止湯汁沾黏在膜面，導致湯汁乾燒破壞膜面造成電磁爐無法加熱。

※以上注意事項請務必遵守

IH全功能適用爐具

電磁爐、瓦斯爐、黑晶爐、鹵素爐、烤箱、電鍋、微波爐等。

直火系列功能適用爐具：

瓦斯爐、黑晶爐、鹵素爐、烤箱、電鍋、微波爐等。

- 使用手冊 -

- ◎ 此陶鍋幾近0毛細孔，吸水率在0.5%以下。使用前不需養鍋，只需中性洗滌劑輕輕清洗。
- ◎ 使用前請檢查產品是否有裂痕或其他異常。如果確認商品有異常，請勿使用。
- ◎ 本產品是陶瓷。如果跌落或撞擊，皆有可能會損壞它。特別是底部很薄，請小心使用。
- ◎ 如果初次使用時沒有沸騰或者有任何異常，例如破裂或損壞，請聯繫購買該產品的賣家。
- ◎ 使用陶土壺提把有任何損壞、鬆動跡象時，請立即停止使用本產品，以免拿取時造成燙傷。

針對IH機種補充

如果使用200V/220V的電磁爐，請把火力控制在中火(含)以下使用。

根據IH電磁爐的機種型號，可能會發生無法烹飪或損壞電磁爐。

另外，如果初次使用時沒有沸騰或者有任何異常，例如破裂或損壞，請聯繫購買該產品的賣家。

IH陶土壺因使用不銹鋼提把，請勿放入微波爐內使用。

※備註：台灣通用電磁爐為110V，火力通常在300度以下，MIYAWO 陶鍋可耐熱1000度以上，故任何火力均可。



使用注意事項

- 使用前，請確保各部分沒有異常。
- 請使用適合您用途的的爐具。
- 使用時請勿敲擊、空燒鍋具。
- 如鍋身有裂縫時進行燒烤或油炸料理，有可能導致油脂漏出進而導致火災。
- 有些瓦斯爐上，有針對鑄鐵鍋烹飪的自動烹飪功能。請根據瓦斯爐使用說明書進行使用。
- 請勿在過滿水的狀態下使用產品，以避免溢出和燒傷。
- 請適度調整爐具溫度，並充分攪拌食物，以避免食物在底部燒焦。
- 加熱後鍋的溫度升高。請注意鍋具放置地點以避免燙傷。
- 請勿長期間將鍋放置在水中。
- 請勿將食物長時間存放在鍋中保存。
- 因陶鍋具有吸水性，不建議使用洗碗機清潔。

針對IH機種補充

• 請勿空燒或快速冷卻(MIYAWO陶鍋耐溫差500度)。此動作可能會損壞鍋子或IH鍋底部加熱元件。

• 食物在殘留在鍋底反覆燃燒，可能會損壞IH鍋底部的加熱元件。

• 在烹煮時請勿使用類似IH電磁爐爐墊的產品，將無法準確檢測鍋的溫度，這是非常危險的。另外，請勿使用由矽膠或塑膠製成的爐墊產品，因為它可能會熔化。

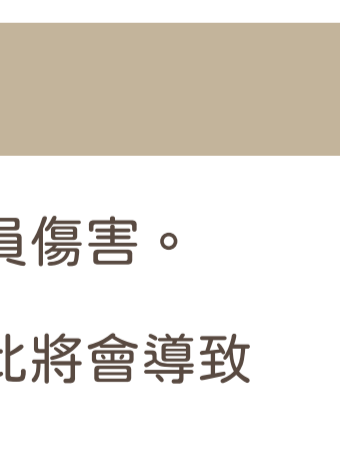
※備註：IH電磁爐爐墊為IH爐上的保護蓋，也稱為IH墊。蓋在IH電磁爐上使用，防止其弄髒和燒焦，亦可以防止鍋碰到重物及刮擦。

• 用IH電磁爐加熱後，IH鍋背面的加熱元件會變得特別熱。將其放在桌上時，請使用耐熱性高的桌墊（金屬、木材、陶瓷），使其接觸鍋的底部，切勿用手直接接觸底部加熱元件。

• 如在烹飪期間聽到“Boon”或“Gee”的異音，可能是IH鍋擺放在IH電磁爐位置沒對準，請協助重新放置，即可解決問題。

• 如果煮沸的肉湯或醬油等髒物附著在IH鍋底部加熱元件上，可能會導致接觸不良無法正常在IH電磁爐上使用。

• 使用前將鍋放在IH爐具的中央。如果過度偏移，將導致局部過熱，非常很危險。亦也可能會損壞鍋子和底部加熱元件。



- 關於吸水率 -

- ◎ “吸水率在0.5%以下”是基於我們自己公司(MIYAWO公司)測試後得出的數據。測試方法：將70%的水放入鍋中，放置15小時後，陶鍋吸入的水份在0.5%以下，幾近0毛細孔。補充：市售的陶鍋吸水率通常是3~5%

- 收納、清理 -

- ◎ 收納時建議存放在較低位置，以防止因跌落而造成任何損壞或人員傷害。
- ◎ 請勿將食物長時間存放在鍋中或將鍋放在水中。請勿空燒鍋具，此將會導致鍋具損壞。

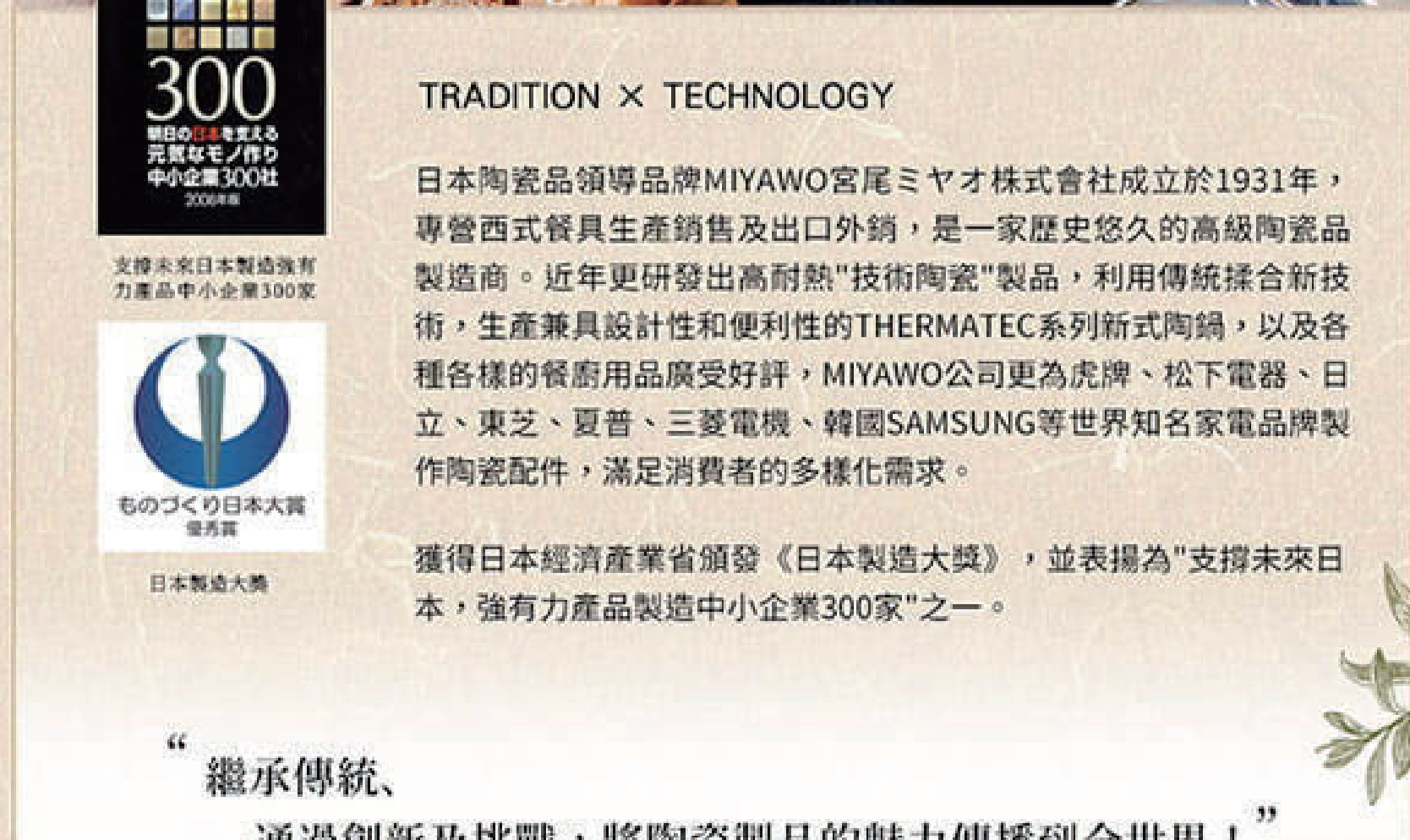
針對IH機種補充

• 建議不要使用洗碗機清洗。這可能會損害IH鍋底部加熱元件。如需使用請留意洗碗機清洗模式及鍋具的擺放。

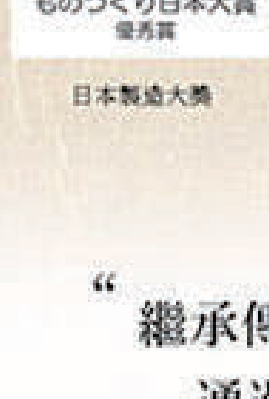
• 清潔底部加熱元件時，請注意不要損壞IH鍋底部加熱元件，建議使用軟海綿和中性清潔劑進行清洗。在進行收納存放前，請確認其充分乾燥。



MIYAWO THERMATEC®



伝統を育み、
創造と挑戦でセラミック製品の魅力を世界に広めよう



TRADITION × TECHNOLOGY

日本陶瓷品領導品牌MIYAWO宮尾ミヤオ株式会社成立於1931年，專營西式餐具生產銷售及出口外銷，是一家歷史悠久的高級陶瓷品製造商。近年更研發出高耐熱“技術陶瓷”製品，利用傳統綜合新技術，生產兼具設計性和便利性的THERMATEC系列新式陶鍋，以及各種各樣的餐廚用品廣受好評，MIYAWO公司更為虎牌、松下電器、日立、東芝、夏普、三菱電機、韓國SAMSUNG等世界知名家電品牌製作陶瓷配件，滿足消費者的多樣化需求。

獲得日本經濟產業省頒發《日本製造大獎》，並表揚為“支持未來日本，強有力產品製造中小企業300家”之一。

“繼承傳統、
通過創新及挑戰，將陶瓷製品的魅力傳播到全世界！”

