

ANΛORI Collections

English	1 - 4
Français	5 - 8
简体中文	9 - 12
繁体中文	13 - 16
日本語	17 - 20

1. Usage Guidelines

Instruction Manual - 1

Heat Sources

The product can be used on induction heat, gas, and the oven. However, some extremely temperature sensitive induction stoves may display an error and automatically turn off. Carbon graphite absorbs microwaves, preventing the heat from reaching the center, therefore the product cannot be used in a microwave.

Induction
Heat

Gas



Oven



Microwave

Heat Control

ANAORI products have excellent heat retention properties. Once the product has been thoroughly heated, it is advisable to set the heat to low, as there should be enough heat to keep the temperature stable. If the contents boil over, adjust the heat accordingly.

2. Safety Precautions

Excellent thermal conductivity raises the temperature of the entire product when exposed to heat. Its efficient heat retention allows the product to remain hot even after being removed from a heat source. Please exercise caution when handling the product after it has been heated. Using pot holders is recommended when coming in contact with the base or lid. Please place a rest beneath the product when served at a table.



While carbon graphite is a dense and strong material if the product is knocked or bumped with force it may crack or chip. Please exercise caution when carrying and storing the product.



IF THERE IS A CRACK IN THE PRODUCT PLEASE DO NOT USE. The crack can expand and break the entire product.

If there is a small chip in the product it is still safe to use, however chipped pieces can cause injury so please exercise caution.



This product is designed for cooking, please do not use for other purposes.

3. Care Instructions for Prolonged Use

Please Handle with Care

While carbon graphite is a dense and strong material, if the base or outer lid is knocked or bumped with force or struck with a sharp object it may crack or chip. Please exercise caution when cooking, washing and handling the product.



Before Using

Please wash the product with a gentle soap and soft sponge before using.



Cooking Tools

Wood, heat resistant silicone or nylon spatulas and tongs are recommended for use with the product. Metal tools may compromise the ceramic coating or damage the carbon so they are not recommended.



Cleaning Instructions

After use, please use a neutral cleanser and a soft sponge to clean the product, then dry thoroughly. Please do not use any abrasive agents like bleach, thinner or iron wool when cleaning as it can scratch or damage the ceramic coating and the carbon.

Removing Strong Odors

After cooking foods with excessive oil or strong smells that linger, pour water into the product and boil for 20 mins. For especially strong odors add sodium bicarbonate to the water (5 - 10 grams of sodium bicarbonate to one liter of water) and boil for 10-20 mins then leave the water in the pot for several hours for the best results.



Removing Stubborn or Burnt Stains

Wet a melamine sponge and rub lightly or blot the stain with warm water before washing with a soft cloth or sponge. If the stain is exceptionally stubborn use a mixture of sodium bicarbonate and water (5 - 10 grams of sodium bicarbonate to one liter of water) and boil for 10 mins. Allow the water to come down to room temperature before washing with a soft cloth or sponge.

When using the product on direct heat, in rare cases the carbon might turn slightly white in color.

This does not affect the safety or functionality of the product, which can continue to be used.

Rapid cooling or heating

Carbon graphite can handle drastic temperature changes. Going from extreme heat to extreme cold is not a problem. However, the maximum temperature capacity of the ceramic coating is 300°C / 572°F. Please avoid heating the product over 300°C / 572°F.

If the Coating is Scratched or Otherwise Damaged

The ceramic coating can be repaired for an additional charge. For more details, please contact ANAORI customer support.



ANAORI Customer Support Email : customer@anaori.com

Damaged products cannot be repaired but individual parts, base, lid can be bought separately.

Q Can the product be used for waterless cooking?

A For ingredients with natural moisture like tomatoes, or by adding a small amount of water, near-waterless cooking is possible. However, ingredients with low natural moisture like potatoes and yams could potentially stick to the bottom and burn. Please exercise caution.

Q What are the effects of far infrared ?

A Light has different characteristics depending on thermal capacity and wavelength. The wavelength of far infrared contains a thermal capacity to vibrate the molecules of ingredients allowing heat to pass through to the center of the food. Traditionally in Japan, it is believed that cooking with charcoal has the same thermal properties and was the best way to cook fluffy and delicious rice.

1. Modes d'utilisation

Mode d'emploi - 5

Sources de chaleur

Compatible avec toutes les sources de chaleur, telles que le gaz, les plaques à induction et le four. Toutefois, les plaques à induction dotées d'un système avancé de contrôle thermique peuvent réagir par erreur et s'éteindre automatiquement. Ne peut être utilisé au four micro-ondes, car le graphite de carbone absorbe les micro-ondes.

Plaque
à inductionFeu direct
(gaz)

Four

Four
à micro-ondes

Température de cuisson

Les produits ANAORI ont d'excellentes propriétés de rétention de la chaleur. Une fois que le produit a été bien chauffé, il est conseillé de régler le feu à faible intensité, car la chaleur doit être suffisante pour maintenir la température stable. Si le contenu déborde, ajustez le feu en conséquence.

2. Précautions de sécurité

En raison de sa haute conductivité thermique, l'ustensile est extrêmement chaud durant la cuisson. Ayant une bonne conservation thermique, il conserve longtemps la chaleur même après avoir été retiré du feu. Veillez à ne pas vous brûler en utilisant le couvercle extérieur et la base. Veuillez utiliser un dessous de plat lorsque vous le posez sur la table.



Le produit peut être endommagé par des chocs violents et doit être manipulé avec précaution, notamment lors du transport ou du stockage.



Si une fêlure devait apparaître, cessez immédiatement de l'utiliser : une utilisation prolongée aggraverait la fêlure, avec le risque que le produit se brise éventuellement.

Les petites ébréchures ne posent pas de problème pour l'utilisation, mais soyez attentif à ne pas vous blesser avec les fragments de graphite de carbone.



Ne pas utiliser pour autre chose que la cuisson des aliments.

À manipuler avec attention

Le graphite de carbone est un matériau dense et robuste, mais il risque de se briser ou de s'ébrécher au contact d'un objet dur et pointu, ou lors d'un choc entre la base et le couvercle extérieur. À l'utilisation, au lavage et au transport, manipulez l'ustensile avec attention.



Avant l'utilisation

Avant la première utilisation, lavez l'ustensile avec une éponge non abrasive imprégnée de détergent neutre.



Ustensiles de cuisine

Utilisez des ustensiles tels que des spatules et des pinces de cuisine dans des matériaux non abrasifs comme le bois, le silicone résistant à la chaleur ou le nylon. N'utilisez pas d'ustensiles en métal, car ils abîment le revêtement en céramique et le graphite de carbone.



Lavage

Après utilisation, lavez l'ustensile avec une éponge non abrasive imprégnée de détergent neutre, puis faites le sécher complètement. Ne pas employer d'abrasif, de décolorant, de diluant ou de brosse en métal, car ils abîment le revêtement en céramique et le graphite de carbone.

Si l'ustensile est imprégné d'odeurs...

Dans le cas où une cuisine à l'huile ou fortement épicée aurait laissé des odeurs sur l'ustensile, remplissez-le d'eau et faites bouillir pendant 20 minutes. Si l'odeur est persistante, mettez du bicarbonate de soude dans l'eau (5 à 10g par litre d'eau), faites bouillir pendant 10 à 20 minutes, puis laissez reposer quelques heures sans jeter l'eau.



Si des taches ou des dépôts de brûlé persistent...

Frottez légèrement avec une éponge en mélamine mouillée, ou bien versez de l'eau bouillante sur les parties concernées avant de frotter avec une éponge non abrasive ou un tissu. Si la surface de l'ustensile est brûlée, mettez du bicarbonate de soude dans de l'eau (5 à 10g par litre d'eau) et faites bouillir pendant 10 minutes. Laissez reposer tel quel jusqu'à ce que la chaleur disparaisse, jetez l'eau et lavez avec une éponge non abrasive.

Le graphite de carbone étant un matériau naturel, il peut légèrement se décolorer en blanc s'il est utilisé au-dessus d'une flamme nue à répétition (gaz, barbecue..).

Cela n'a aucun effet sur la sûreté ou la fonctionnalité de l'ustensile, que vous pouvez continuer à utiliser.

Refroidissement et cuisson rapides

Le graphite de carbone étant résistant aux changements extrêmes de température, son utilisation pour le refroidissement ou la cuisson rapides ne pose pas de problème. Toutefois, le revêtement en céramique a une résistance thermique maximale de 300°. Veillez à ne pas chauffer au-delà de 300°.

Si le revêtement se décolle...

Le revêtement peut être réparé sur demande. Veuillez contacter le service client d'ANAORI pour plus d'informations sur les conditions.



[Adresse mail du Service client ANAORI] customer@anaori.com

Cette décoloration ne peut être réparée, mais chaque élément de l'outil de cuisson peut être acheté séparément.

Q Une cuisson sans eau est-elle possible ?

A Une cuisson pratiquement sans eau est possible, en ajoutant des ingrédients chargés en eau tels que les tomates, ou encore un peu d'eau. Soyez attentifs en cuisinant les légumes peu chargés en eau tels que les pommes de terre, car ils peuvent brûler.

Q Quels sont les effets de l'infrarouge lointain ?

A La lumière possède des propriétés différentes en fonction de la quantité de chaleur et de la longueur d'onde. L'infrarouge lointain comprend des longueurs d'onde ayant un effet thermique, faisant ainsi osciller les molécules composant les ingrédients, et les chauffant de l'intérieur. Au Japon, la cuisson au charbon est un mode de cuisson traditionnel exploitant cet effet, avec pour résultat un riz parfaitement et délicieusement cuit.

1. 基本使用方法

热源

能够用于明火(瓦斯炉)、IH感应炉以及烤箱等热源。不过请注意,带有敏感温度控制装置的IH感应炉可能会出现故障,并关闭感应炉电源。由于碳石墨会吸收微波,因此不能将其用于微波炉。



IH 感应炉



明火



烤箱



微波炉

火势

由于碳锅的高储热特性,所以一旦热量传达到整体之后,用小火就可以获得足够的加热效果。如果发生溢出情况,请将火势调小一点。

2. 安全注意事项

由于其高导热率的特性,在烹饪过程中会变得非常地热。而且由于其的高蓄热性,即使在切断热源之后也会继续保持高热的状态,在触碰外盖或锅身的时候,请借助隔热手套等工具以避免烫伤。此外,在将其放置在桌子等地方时,请使用锅垫。



可能会因强烈撞击而破损,携带或保管时请小心轻放。



请勿使用出现裂痕的产品,因为继续使用已产生裂缝的产品,可能会使裂痕扩大而造成破碎。

轻微的缺口在使用中不会构成问题,但在使用时请注意以免割伤。



请勿将其用于食材烹饪以外的地方。

请注意碰撞

碳石墨是一种高密度的坚固材料,但如果它与坚硬或尖锐的物体发生碰撞,或者如果锅身和外盖发生强烈碰撞,可能会出现破裂或碎裂的情况。因此在使用、清洁或移动本产品时,请轻拿轻放。



使用前

第一次使用本产品前,请用软海绵蘸取中性洗涤剂清洗。



关于烹饪器具

对于刮铲、钳子等烹饪器具,我们建议使用木制、耐热硅胶或尼龙等由柔软材料制成的。金属器具可能会损坏陶瓷涂层和碳石墨材质,因此请避免使用。



清洗方法

使用后,请用蘸有中性洗涤剂的软海绵对其清洗,并彻底干燥。由于清洁剂等的研磨剂、漂白剂、稀释液类、金属刷帚等会损害陶瓷涂层和碳石墨,请勿使用。

吸附着异味的时候

如果本产品渗入了油的味道或者强烈菜肴香味的时候,可加水将其煮至20分钟。如果您特别在意此味道,可以将小苏打加入水中(每1升水加入5-10克小苏打)煮至10-20分钟之后放置几个小时再把水倒掉。



污垢难以去除或有烧焦痕的时候

用蘸水的三聚氰胺海绵轻轻擦洗,或用热水擦拭污渍之后,用软海绵或布冲洗。如果出现烧焦的情况,用小苏打(每1升5-10克小苏打)煮至10分钟之后,并将其放置一段时间至水温变凉,然后将水倒掉,再用软海绵擦洗。

如果使用直火,表面涂层会有变色的情况

此情况并不会影响该产品的安全性和性能,请安心继续使用。

急速冷却以及急速加热时

碳石墨对急剧的温度变化有很强的适应性,所以可以将其用来急速冷却或急速加热都没有问题。但是,陶瓷涂层的耐热温度上限是300°C,所以请不要将其加热至在300°C以上。

表面涂层剥落时

涂层修复为有偿服务,详情请洽ANAORI客服。



[ANAORI 客服] 邮箱地址: customer@anaori.com

破损碎裂的情况无法修复,但您可以另外购买本体和盖子。

Q 能够实现无水烹饪吗?

A 使用如西红柿等含有大量水分的食物,或通过添加少量的水,能够实现在几乎无水的状态下进行烹饪。不过请注意,如果使用如土豆等含水量低的蔬菜,可能会造成烧焦情况。

Q 请告诉我有关远红外线的详细效果。

A 光根据其热量和波长的不同,也拥有不同的特点。而具有热效应波长的远红外线,能够振动食物的分子,使热量从中心通过。日本自古以来使用炭火就是利用此效果的烹饪方法,能够将米饭煮得松软可口而闻名。

1. 基本使用方法

熱源

可以使用直火(瓦斯)、電磁爐、烤箱等熱源。但請注意使用具有敏感控溫裝置的電磁爐時，可能會出現感知錯誤而使電磁爐自動停止。由於碳石墨會吸收微波，因此不能將其用於微波爐。



IH



直火



烤箱



微波爐

火候

由於碳鍋的高儲熱特性，所以一旦熱量傳達到整體之後，用小火就可以獲得足夠的加熱效果。如果發生溢出情況，請將火勢調小一點。

2. 安全注意事項

由於高導熱率的特性，在料理途中會變得非常地燙。而也因為材質的高蓄熱性，當切斷熱源後熱度也會持續相當一段時間，當需要觸碰上蓋或本體時請借助隔熱手套等工具以避免燙傷。此外，放置於桌子等地方時，建議使用鍋墊。



可能會因強烈撞擊而破損，攜帶或保管時請小心輕放。



萬一產品出現裂縫仍舊繼續使用的話，可能會使裂縫擴大而造成破碎。因此請千萬不要繼續使用。

出現細小的缺口雖不影響使用，但是請特別小心因缺口而造成受傷。



也請不要用於烹調食材以外之用途。

請溫柔謹慎地使用

碳石墨雖是高密度的堅固素材,但是與堅硬物或是銳利物碰撞,或是鍋體和上蓋用力碰撞時可能會造成碎裂或缺口。因此在使用、清洗或移動時請溫柔謹慎地使用。



使用前

第一次使用產品時請先使用柔軟的海綿和中性清潔劑洗過。



關於烹調器具

鍋鏟或夾子等廚具,建議使用木頭、矽膠或尼龍等柔軟素材的產品。金屬器具可能會刮傷陶瓷塗層和碳石墨材質,因此請避免使用。



清洗方法

請用海綿沾中性清潔劑刷洗並充分使之乾燥。一般常見的研磨劑、漂白劑、各類稀釋液、鋼刷等可能會造成陶瓷塗層和碳石墨劣化,因此請避免使用。

當沾到異味的時候

如果本產品沾染上油耗味或是強烈味道的菜餚氣味時，請放入水後使之沸騰 20 分鐘。若仍舊在意的話請在水中放入小蘇打 (1 公升大約放入 5-10 公克)，煮 10 至 20 分鐘之後，放置幾個小時再把水倒掉。



當污垢難以去除或有燒焦痕的時候

可使用沾濕的科技海綿輕輕刷洗，或是先用熱水浸泡污垢過再以柔軟的海綿或是布料刷洗。萬一出現燒焦痕時請在水中放入小蘇打 (1 公升大約放入 5-10 公克)，並煮沸 10 分鐘。水溫減退後將之倒掉再以柔軟海綿刷洗。

如果使用直火，表面塗層會有變色的情況

這並不影響安全性或是功能，請安心繼續使用。

關於急速冷卻或急速加熱

碳石墨對急速的溫度變化有極高的耐性，對急速冷卻和加熱的使用上並無問題。但是陶瓷塗層的耐熱溫度上限是 300 度，請不要加熱超過 300 度以上。

當塗層剝落的時候

塗層修復為有償服務, 詳情請洽詢ANAORI 客服。



[ANAORI 客服小組] 電子信箱: customer@anaori.com

破損碎裂的情況無法修復, 但您可以另外購買本體和蓋子。

Q 能進行無水烹調嗎?

A 放入番茄等富含水分的食材或是僅加入少量的水, 即可做到近乎無水狀態的烹調。但是若使用番薯類等含水較少的蔬菜則可能導致鍋內沾上燒焦痕, 請特別注意。

Q 請說明一下遠紅外線效果

A 光線會因為熱能和波長而有各種特徵。包含熱作用波長的遠紅外線能夠讓食材的分子振動, 使熱能也能傳達至中心。日本自古以來使用炭火就是利用這種效果的烹飪手法, 能夠讓白米飯變得飽滿可口。

1. 基本的な使い方

熱源

直火（ガス）やIHクッキングヒーター、オーブンなどの熱源で使用できます。なお、繊細な温度制御装置がついているIHクッキングヒーターは、エラーが出てIHの電源がOFFになってしまう可能性があります。電子レンジはカーボン・グラファイトがマイクロ波を吸収してしまうため使用できません。



IH



直火



オーブン



電子レンジ

火加減

蓄熱性が高いため、一度全体に熱がまわった後は弱火で十分な加熱効果が得られます。吹きこぼれた際は火を弱くするなど調整をしてください。

2. 安全上の注意

熱伝導率が高く、調理中はとても熱くなります。高い蓄熱性のため、熱源から下ろした後も熱い状態が続きますので、上蓋や本体に触れる際には鍋つかみなどをご使用の上、火傷に十分ご注意ください。また、テーブルなどに置かれる際には鍋敷を使用することをおすすめします。



強い衝撃により破損することがあります。持ち運びや収納などお取り扱いには慎重にしてください。



万が一、ヒビが入ってしまったものをそのままご使用になると、亀裂が広がり割れる可能性がありますので、絶対に使用しないでください。

小さな欠けは使用上の問題はありませんが、欠片で怪我をする恐れがありますので十分ご注意ください。



食材の調理以外の用途には使用しないでください。

3. 長くお使いいただくために

やさしくお取り扱いください

カーボン・グラファイトは高密度で強い素材ですが、固いものや先の尖ったものにぶついたり、本体と上蓋を強く接触させると割れたり欠けたりすることがあります。使用時や洗浄、移動の際にはやさしくお取り扱いください。



ご使用前に

はじめてお使いになる際は、中性洗剤を含ませたやわらかいスポンジで洗ってから使用してください。



調理道具について

ヘラやトングなどの調理道具は、木や耐熱性のシリコン、ナイロンなどのやわらかい素材のものをおすすめします。金属製のものはセラミック・コーティングやカーボン・グラファイトを傷めますので、使用しないでください。



洗い方

使用後は中性洗剤を含ませたやわらかいスポンジで洗い、しっかりと乾燥させてください。セラミック・コーティングやカーボン・グラファイトの劣化の原因となりますので、クレンザーなどの研磨剤、漂白剤、シンナー類、金属たわしなどは使用しないでください。

においがついてしまったとき

油や香りの強い料理をしてにおいが染み込んだ場合は、水を入れて20分ほど沸騰させてください。特に気になる場合は、重曹を入れた水(1リットルにつき重曹5-10gが目安)で、10分から20分沸騰させた後、水を捨てずにそのまま数時間おくと効果的です。



汚れが落ちにくかったり焦げがついてしまったとき

水で濡らしたメラミンスポンジで軽くこするか、お湯で汚れをふやかしてから、やわらかいスポンジや布で洗い流してください。万が一焦げがついた場合は、重曹を加えた水(1リットルにつき重曹5-10gが目安)で10分ほど沸騰させます。そのまま粗熱がとれるまでおいておき、水を捨ててからやわらかいスポンジで洗ってください。

直火使用すると白く変色する場合があります。

安全性や機能には影響ありませんので、そのまま使用できます。

急冷や急加熱の使用

カーボン・グラファイトは急激な温度変化には強いので、急冷や急加熱での使用は問題ありません。ただし、セラミック・コーティングの耐熱温度の上限は300度ですので、300度を越す加熱は控えてください。

コーティングが剥がれてしまったとき

コーティングのリペアについては、有償にてお受けします。詳しくはANAORIカスタマーサービスにご相談ください



[ANAORI カスタマーサービス] メールアドレス：customer@anaori.com

破損については修理することができませんが、本体、蓋、それぞれ単体でのご購入が可能です。

Q 無水調理はできますか？

A トマトなどの水分の多い食材や少量の水を加えることで、ほぼ無水に近い状態で調理が可能です。いも類など水分の少ない野菜では焦げの原因になりますのでご注意ください。


Q 遠赤外線効果について教えてください。

A 光は熱量や波長によってそれぞれ特徴があります。熱的作用のある波長を含む遠赤外線は、食材の分子を振動させて、中心からも熱を通します。日本では古くから炭火がその効果を生かした調理法で、ごはんをふっくら美味しく炊き上げることで知られています。

ANAORI

anaori.com

 anaori_official

 anaori