

MUJI 無印良品

가정용

프라이팬 취급설명서

구매해 주셔서 감사합니다.
사용 전에 반드시 설명서를 읽어주시기 바랍니다.
그리고 항상 꺼내어 볼 수 있는 곳에 보관하여 주십시오.

- 상품에 파손이나 덜컹거림이 없는지 안전을 확인한 후 사용하여 주십시오.
- 품질에는 만전을 기하고 있으나, 만일 이상한 점이 있으면 사용을 멈추고, 구입하신 매장 또는 고객센터로 문의 부탁드립니다.

스틸 프라이팬에 대하여

스틸 프라이팬은 불소수지 등의 표면가공 프라이팬과 비교했을 때 달라붙기 쉽지만, 사용하면 기름이 스며들어 사용하기 편리해집니다.
또, 일반적인 알루미늄 프라이팬과 비교하여 무겁고 사용방법에 따라 녹이 발생합니다. 그러나, 스틸 프라이팬은 축열성이 높아 열이 균등하게 전달되기 쉽고 굽거나 볶는 등의 조리 시 고르게 익힐 수 있습니다.
잘 관리하여 오랜 기간 사용할 수 있는 스틸 프라이팬의 장점을 즐겨주시기 바랍니다.

목차

주의사항과 부탁사항	2
각 부분의 명칭	3
사용상의 주의사항	4
사용 방법	5-6
문의처	6

주의사항과 부탁사항

사용하기 전에 잘 읽고 반드시 지켜주시기 바랍니다.

표시의 의미에 대하여











■ 제품을 올바르게 사용하기 위하여, 잘못된 취급에 따라 발생하는 위해나 손해의 정도를 이하의 표시로 구분하고 있습니다.

 경고	사망 또는 중상을 입을 위험이 있는 내용을 표시하고 있습니다.	 주의	경상 또는 물적 손해를 입을 수 있는 내용을 표시하고 있습니다.
--	------------------------------------	---	-------------------------------------







■ 그림 기호에 대하여

 금지	해서는 안 되는 내용(금지)을 표시하고 있습니다.	 반드시 실행	반드시 지켜야 하는 내용을 표시하고 있습니다.
--	-----------------------------	---	---------------------------

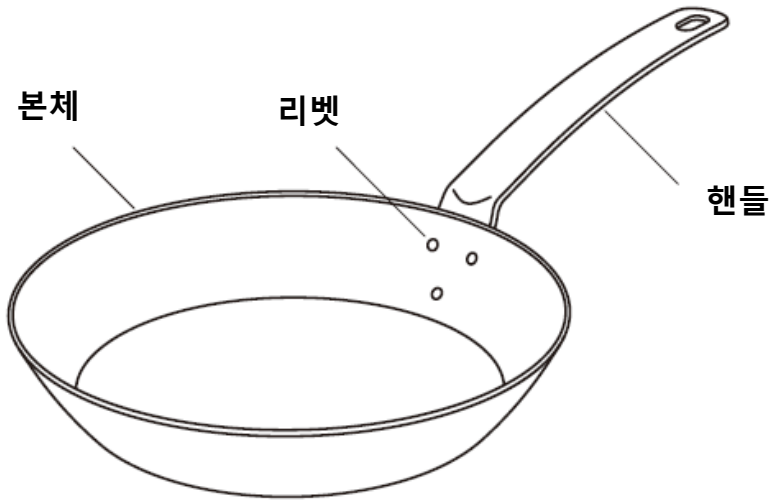
경고

-  핸들이 흔들리는 상태에서 사용하지 마십시오. 낙하하여 화상을 입을 위험이 있습니다.
-  본체, 핸들의 변형 등 파손되었을 경우는 사용하지 마십시오. 또한, 개조하거나 개인이 수리하여 사용하는 것도 위험하므로 삼가 바랍니다.
-  조리 중에 절대 장소를 이동하지 마십시오. 프라이팬이 빈 상태로는 절대로 불을 가하지 마십시오. 화재의 원인이 됩니다.
-  스토브 위에서 사용하지 마십시오.
-  전자레인지에서는 사용하지 마십시오.
-  튀김 요리에는 사용하지 마십시오.
-  기름이나 물, 식재료를 용량을 가득 채운 상태로 사용하지 마십시오. 또한, 핸들이 몸이나 손, 의류에 걸리지 않도록 충분히 주의하여 주십시오.
-  조리 중이나 조리 직후는 본체, 핸들이 뜨거워져 있어 화상을 입을 우려가 있습니다. 반드시 주방용 장갑이나 냄비 손잡이 등을 사용하여 이동하는 등 충분히 주의하여 주십시오.
-  프라이팬은 화구의 중앙에 올려서 안정된 상태로 사용하여 주십시오.
-  어린이가 사용할 경우, 반드시 어른이 옆에서 지도하여 주십시오.

주의

-  프라이팬으로 조리(국물이 있는)류는 조리하지 마십시오. 염분 등이 녹 발생의 원인이 됩니다.
-  뜨거워진 본체를 급랭 시키지 마십시오. 뒤틀림이나 변형의 원인이 됩니다.
-  낙하 등의 강한 충격을 주지 마십시오. 변형이나 파손의 원인이 됩니다.
-  표백제는 사용하지 마십시오.
-  갑자기 센 불을 가하지 마시고, 약~중불에서 가열을 시작하여 본체가 따뜻하게 데워진 후 센 불을 사용하여 주십시오. 갑자기 센 불을 사용하면 뒤틀림이나 변형의 원인이 됩니다.
-  오븐은 사용 가능하나, 오븐의 크기에 따라 사용할 수 없는 경우도 있습니다.

각 부분의 명칭



품질 표시

표 면 가 공 : 본체 · 핸들/질화가공
리벳/니켈도금
재료의 종류 : 스틸

치수	밀면의 치수	밀면의 두께
22cm	약15cm	1.6mm
26cm	약18cm	1.6mm

질화가공이란?

표면을 질소로 튼튼하게 하여 녹이 잘 생기지 않도록 한 가공입니다.

질화가공의 표면상태에 대하여

- 전체에 옅은 그레이 색을 띄는 것은 질화가공 때문입니다. 부분적으로 줄무늬가 보이거나 하얀 점이 있을 수 있으나 상품의 품질, 내식성, 안전성에는 영향을 미치지 않습니다.
- 질화가공 후, 검은 미립자가 부착되어 있는 경우가 있습니다. 철분이므로 문제는 없습니다.
- 프라이팬을 세척한 후, 수분을 제거할 때 키친 페이퍼나 행주에 철분이 묻어 까맣게 됩니다. 하얀 행주 등 이염에 주의해야 하는 것으로는 닦지 마십시오.

사용상의 주의사항

가스레인지에서 사용 시 주의사항

- 불이 바닥면에서 새어 나오지 않도록 화력을 조절하여 사용하여 주십시오.
- 불이 핸들에 닿지 않도록 프라이팬의 방향을 조정하여 주십시오.

IH(전자)조리기,쿠킹히터에서 사용 시 주의사항

- 사용하시는 IH조리기의 취급설명서를 확인하신 후 올바르게 사용하여 주십시오.
IH조리기의 기종에 따라 사용할 수 없는 경우도 있습니다.
- IH조리기는 전원이 들어오면 급격하게 가열되기 때문에, 바로 기름의 발화온도에 달합니다.
사용 시 화력(출력)을 약~중에서 가열을 시작하여 주십시오.
- 좋은 효율로 사용하기 위하여 바닥에 묻어 있는 수분은 깨끗하게 닦아 주십시오.
- 가열 중에 이상음이 발생할 수 있습니다만, IH조리기와 프라이팬이 공명하는 것이므로 프라이팬의 이상은 아닙니다.
- IH조리기는 조리 후에도 잠시동안 탑 플레이트가 뜨겁습니다.
조리 후는, 탑 플레이트 위에 빈 상태의 프라이팬 등을 올려놓지 마십시오.
- 본체의 뒤틀림이나 변형에 의해 IH조리기에 반응하지 않을 수 있습니다.

관리 · 보관에 대하여

- 조리 후에는 따뜻한 상태에서 수세미나 대나무 브러시를 사용하여 뜨거운 물로 오염을 씻어내고, 수분을 잘 닦은 후 보관하여 주십시오.
- 담금 세척은 하지 마십시오. 녹이 발생하거나 핸들이 변형되는 원인이 됩니다.
- 요리를 보관하지 마십시오. 녹의 원인이 되므로 요리는 다른 용기에 옮겨 보관하십시오.
- 젖은 채로, 오염이 묻은 채로 보관하지 마십시오. 녹이 발생하는 원인이 됩니다.
- 녹이 발생한 경우는 연마가루로 제거하여 주십시오.
- 높은 곳에서의 보관은 삼가 바랍니다. 낙하에 의해 사고가 발생할 수 있습니다.

조리 내용에 따른 주의사항

- 우영이나 연근 등을 조리하면, 성분이 스틸과 반응하여 검게 변색되지만, 무해하므로 안심하고 드십시오.

사용 방법

❗ 처음 사용하시기 전에

처음 사용하시기 전에 시즈닝(길들이기)을 하여 주십시오.

처음 사용하시기 전에 시즈닝(길들이기)을 하여 주십시오. 스틸의 조리기구에는 잘못된 취급을 하게 되면 금방 녹이 생기거나 타버립니다. <시즈닝(길들이기) 방법>을 잘 지켜서 사용하시면 오랫동안 사용하실 수 있습니다. 2회째 사용 후 부터는 시즈닝(길들이기)은 불필요합니다.

왜 시즈닝(길들이기)을 하나요?

프라이팬에 기름을 흡수시키면 잘 타지 않고 녹이 잘 생기지 않게 됩니다. 이것은 프라이팬 표면에 작은 구멍이 많이 있어서 이 구멍에 기름이 침투하여 프라이팬의 표면에 얇은 기름막이 만들어지기 때문입니다. 중불 이하에서 천천히 기름을 데우고 전체를 균등하게 가열시키는 것이 목적입니다.

<시즈닝(길들이기) 방법>

- ① 2~3분 열을 가하고 일단 불을 끕니다.
※중불 이하에서 바닥면으로부터 불이 새어나오지 않도록 주의하십시오.
※IH조리기의 경우, 약~중불에서 가열하십시오.
- ② 손으로 만질 수 있는 온도까지 식힙니다.

⊘ 가열 후는 물로 급랭 시키지 마십시오. 변형의 원인이 됩니다.

- ③ 0.5컵정도의 기름을 두르고, 약불에서 5분정도 가열하여 전체에 기름이 빠짐없이 흡수되면 불을 끄고 여분의 기름을 오일 팻에 옮겨 담습니다.
- ④ 키친 페이퍼로 안쪽을 빠짐없이 기름이 흡수되도록 닦아 주십시오.
키친 페이퍼가 검게 됩니다만, 철분이기때문에 안심하고 사용하십시오.

※한동안 사용하지 않을 때는, 바깥쪽도 동일하게 가볍게 닦아 기름을 흡수시켜 주십시오.

❗ 조리 전에

2회째 이후 사용 시, 조리 전에 기름칠을 하여 주십시오.

스틸의 프라이팬은 사용하는 동안 자연스럽게 기름이 흡수되어 본체 전체가 까맣게 되어 갑니다. 다만, 기름이 흡수되어 식재료가 들러붙지 않게 될 때까지는 기름칠을 하여 주십시오.

왜 기름칠을 하나요?

처음 사용하기 시작할 때는, 기름이 프라이팬에 흡수되어 있지 않기 때문에 식재료가 프라이팬에 들러붙습니다. 들러붙는 것을 방지하기 위해 기름칠을 하여 주십시오.
그 후, 기름을 넣어 조리를 시작하기 되면 들러붙는 일이 줄어들게 됩니다.

<기름칠 방법>

- ① 프라이팬을 불에 올리고 2~3분 정도 충분히 데웁니다.
※중불 이하에서 바닥면에서 불이 새어나오지 않도록 주의하십시오.
- ② 0.5컵정도의 기름을 넣고 프라이팬의 안쪽 전체에 기름을 흡수시킵니다.
- ③ 기름이 뜨거워져 살짝 연기가 나면 불을 끄고 기름을 오일 팻에 옮겨 담습니다.
- ④ 이것으로 기름칠은 종료입니다.

⊘ 가열 후는 물로 급랭 시키지 마십시오. 변형의 원인이 됩니다.

❗ 조리 후에

조리 후, 프라이팬이 따뜻한 상태에서 수세미나 대나무 브러시로 세제를 사용하지 마시고 뜨거운 물로 세척하여 주십시오. 세척 후는 수분을 닦아내고 잘 건조시킨 다음 프라이팬의 안쪽, 바깥쪽에 키친 페이퍼 등으로 기름을 얇게 칠하여 주십시오.

왜 세제를 사용하면 안되나요?

사용하는 동안 기름이 스며들어 녹이 잘 생기지 않고 잘 타지 않게 됩니다. 세제를 사용하게 되면, 기름이 씻겨져버리게 되어 녹이 생기기 쉽고, 타기 쉽게 됩니다.

오염이 심할 경우는

강력한 기름때가 프라이팬에 들러붙은 경우, 스펀지에 식기용 중성세제를 묻혀 세척하여 주십시오. 스펀지로도 지워지지 않는 경우는, 클렌저를 사용하시거나 금속 수세미로 표면의 오염을 긁어내듯 제거하여 주십시오. 다만, 기름막이 벗겨지므로 수분을 제거하고 잘 건조시켜 프라이팬의 안쪽, 바깥쪽에 키친 페이퍼 등으로 기름을 얇게 칠하여 주십시오. 조리 전에는 시즈닝(길들이기)를 다시 하여 주십시오.

눌어붙어 버리면

눌어붙어 버리면, 뜨거운 물을 넣어 잠시 끓여 탄 것이 불려진 다음 수세미나 대나무 브러시로 제거합니다. 세척 후는 수분을 제거하여 잘 건조시킨 다음 프라이팬의 안쪽, 바깥쪽에 키친 페이퍼 등으로 기름을 칠하여 주십시오.


문의처

상품에 관한 문의는 구매하신 매장 또는 아래의 고객상담실로 연락 주십시오.

무인양품(주)

우편번호 03779

서울특별시 서대문구 연세로12 7F

고객상담실 전화
 02-2632-8470

운영시간 ■ 평일 10:00~18:00
(토·일·공휴일 제외)