

Cookever, 為韓國(株)東南公司的自主品牌·
 1994年在越南設立了首家廚具用品生產工廠·
 與韓國國內及海外多家知名品牌合作·目前已生產了30餘年的廚具用品·
 東南公司堅持品質至上·以提供會員優良的廚具產品為核心理念·
 且不斷的在努力持續進步·

쿠파버는, 1994년 베트남에 주방용품 생산공장을 최초로 설립하여
 국내의 유명 브랜드와 함께 30년간 제품을 만들어가고 있는
 (주)동남 코리아의 자사 브랜드로 고집스럽게 한길만을
 걸어온 주방용품 제조 기업입니다.

품질에 타협하지 않고 세계 최고의 주방용품을 고객에게
 제공하고자 끊임없는 노력과 투자로 한 걸음씩 발전하고 있습니다.

긴 세월 쌓아온 세계적 브랜드들의 노하우의 집약체
 쿠파버를 직접 경험해 보세요.



www.cookever.co.kr

可在官網了解更多的 cookever 產品·

cookever

100 x 130 mm

#668261 COOKEVER MULTI POT SET



내지(좌) / 내지(우)

코에버 제품을 구매해 주셔서 감사합니다

사용하시기 전 아래 주의 사항을 꼭 읽어주세요

[세척 및 사용]

- 제품을 구입하여 사용하기 전에 천이나 키친타올 등에 식용유를 묻혀 결 방향 대로 2-3번 반복해서 닦아낸 후 중성세제로 깨끗이 세척하여 사용해주세요.
- 철 수세미와 같은 거친 수세미, 시너, 벤젠 연마제가 함유된 세제를 사용 시 제품이 손상될 수 있습니다. (염소계 표백제(락스)를 사용 금지)
- 전자레인지로 제외한 인덕션, 가스레인지, 하이라이트, 오븐에서 사용이 가능합니다.
※ 가스레인지 사용 시 중불 이하 사용을 권장합니다, 불꽃이 열면까지 올라오면 손잡이 과열로 인한 화상의 위험이 있으므로 주의하여 주십시오

[주의사항]

사용 전에 꼭 읽으신 후 올바르게 사용하여 주십시오.

- 본 제품은 음식 조리 이외의 목적이나 보관용으로 사용하지 마시길 바랍니다.
※ 강한 충격은 제품의 손상을 가져올 수 있으므로 주의하여 주십시오.
- 조리 시 손잡이가 뜨거울 수 있으니 반드시 주방용 장갑을 사용하여 주십시오.
- 스테인리스 제품은 강한 불에 과열될 경우 무지개빛이나 흰색으로 변색되는 경우가 있습니다. 이러한 현상은 물과 산소가 만나는 순간 산화피막 현상이 발생되어 나타나거나, 조리 시 음식물 재료(야채, 생선, 육류 등)에서 나오는 미네랄 성분 으로 인해 생기는 얼룩이므로 인체에는 무해합니다. 이런 경우, 식소물을 넣고 끓이거나 스테인리스 전용 세정제로 변색된 부분을 닦아내면 효과적입니다.
- 광택을 오래 유지하기 위해서는 거친 수세미나 철수세미의 사용을 피해 주십시오.
- 제품을 장시간 소금물, 산성용액 등에 담가 두지 마십시오.
- 장시간 음식물을 용기에 보관하거나, 사용 후 세척 없이 방치하지 마십시오.
- 빈 용기를 가열하지 마십시오. 제품이 손상되거나 변색, 화상을 초래할 수 있습니다.

謝謝您購買 cookever 產品。

請使用前務必閱讀以下注意事項！

[洗滌和使用]

- 使用前請先用軟布或廚房紙巾沾取食用油，沿著紋理方向重複擦拭2-3次，使用中性的清潔劑徹底清洗後再使用。
- 使用鋼絲球等粗糙的洗碗刷或含有稀釋劑、苯系物、研磨劑的清潔劑清洗時，可能會損壞產品。(禁止使用含氯漂白劑(漂白水))。
- 除微皮爐外，本產品可於電磁爐、燃氣爐、電陶爐及烤箱中使用。
※ 用於燃氣爐時，建議使用中火以下，若火焰升高至側邊，可能會因為把手過熱而有燙傷的風險，請小心使用。

[注意事項]

使用前請務必閱讀以下注意事項然後正確使用。

- 本產品請勿用於烹飪食物以外的其他目的或保管用。
※ 強烈沖擊可能會對產品造成損傷，敬請注意。
- 烹飪時把手可能會變熱，請務必佩戴廚房手套使用。
- 不鏽鋼製品在強火加熱時，有時會變成彩虹色或白色。這種現象是由於水和氧氣接觸時產生的氧化膜現象，或是烹飪過程中食材(蔬菜、魚類、肉類等)釋放的礦物質成分所造成的汙漬，對人體無害。這種情況下，放入醋水煮沸或用不鏽鋼專用清潔劑擦拭變色部分，效果良好。
- 為了持久保持光澤，請不要使用粗糙的洗碗刷和鋼絲球。
- 請勿將產品長時間浸泡在鹽水、酸性水等溶液中。
- 不要長時間將食物存放在容器中，也不要使用後未經清洗就放置不管。
- 不要加熱空容器。產品可能會受損或變色。