

# 特百惠通用炊具

祝贺您选择特百惠Mastro精钢锅具系列



## 功能与优点

高端Mastro精钢锅具系列让您宛若专业大厨，其卓越性能、耐用性和独特设计，将带给您从未有过的烹饪享受！

本品适用于所有炉灶：



燃气炉



电炉



陶瓷炉



电磁炉

## • 特百惠Mastro 5L多用锅和28cm平底煎锅

- 锅身三层结构，中间是铝，内外层是18/8不锈钢。铝块和磁铁共同复合在三层锅具的底部确保锅具在所有炉灶上适用且传导效率更高，热量分布均匀，保温性好。

## • 特百惠Mastro 32cm炒锅

- 炒锅三层结构，由铝、18/8不锈钢、磁性不锈钢组合，确保在所有炉灶上使用，快速传热且保温性好

## 使用方法及注意事项

- 仔细阅读锅具使用手册
- 第一次使用前请先清洗干净。
- 锅底大小应与所使用的灶眼大小一致。
- 用锅具煮盐水时，要在水沸腾后加入盐，确保盐在水中均匀分散。这样可以降低腐蚀的几率。
- 请勿将本品放入微波炉、篝火、烤架顶部或烘焙用具下使用。
- 请勿在烤架或烤架上使用玻璃盖
- 请勿将空锅放在高温炉具上，也不要让锅干烧。
- 锅具内有热油时，切勿倒水。
- 请勿抛掷锅具。抛掷可能会使锅变形。
- 虽然锅盖选用钢化玻璃制成的，但掉在地上可能会摔碎，拿放时应当小心。
- 锅具叠放时，锅与锅之间垫一块布，以保护锅具的内外表面。
- 超过建议的温度可能会使锅具表面变色为黄色。这可以用不锈钢清洁剂去除。
- 放入烤箱使用，一定要戴手套把锅从烤箱里取出来
- 将热锅放在餐桌或工作台上时，一定要使用餐垫。

## 清洗指南

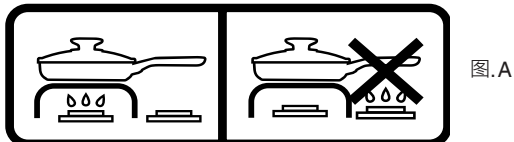
- 清洗前，先让锅具慢慢冷却。请勿用冷水清洗热锅，防止热油脂飞溅或产生蒸汽，造成伤害。
- 如果食物粘锅，将锅具浸泡在加入洗洁精的热水中，可有效清除粘住的食物。
- 只可使用非研磨性、非氟化物清洁用品，如海绵、尼龙刷或特百惠超细纤维毛巾。
- 请勿用钢丝球或金属制品清洁锅具，它们会刮伤锅具。
- 洗碗机可以安全清洗本品，但我们建议手洗，洗碗机清洗过程中，本品触碰到其他锅或金属表面，可能会损坏。
- 请使用专业的不锈钢清洁剂去除顽固污渍及抛光表面。务必使用海绵的柔软面，以免划伤外部的镜面。

## 安全指南

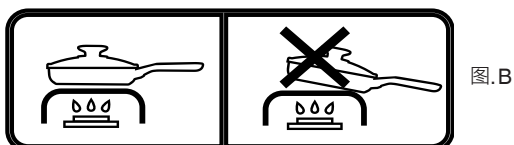
- 使用时，请置于儿童接触不到的地方。



- 提手切勿直接放在热源上。（见图 A）



- 切勿让煤气灶的火焰蔓延到锅具两侧。为了在煤气灶上保持平衡，确保长把手位于炉灶上方。（见图 B）



## 烹饪指南

- 用不锈钢锅炒菜时，要提前预热达到合适的温度，肉才不会粘锅，而且焦香可口。在锅内没有任何油脂的情况下，洒几滴水，也可以检查不锈钢锅的预热温度。如果水滴开始滚动，说明锅已热好。
- 加入食材前，先加入少量油，开中火或小火热油 1 至 2 分钟。
- 如果用油烹饪，在预热好的锅里加入常温的油，可以尽量减少飞溅。
- 锅身可以在 240°C/460°F 以下的传统烤箱中安全使用。
- 金属锅盖可以在 240°C/460°F 以下的传统烤箱中安全使用。
- 玻璃锅盖可以在 180°C/350°F 以下的传统烤箱中安全使用。
- 烤箱中使用本产品可能会使锅外表变色，但这不影响它的使用性能。

## 节能贴士

- 烹饪结束前五分钟关火，复合锅底会使锅内保持足够的温度来完成烹饪过程。
- 选择大小合适的锅具烹饪；最理想的情况是食物达到锅总容量的 2/3。
- 使用洗碗机时设置较低温度，节能又环保。

## 产品质保

我们的产品反映了我们致力于对周围世界产生可衡量的影响。在设计所有产品时，特百惠牢记减少塑料和食物浪费。我们打造经久考验的高品质、持久耐用、可重复使用的产品，大力践行使命：为了我们的地球、整个人类及我们生活和工作所在社区的长久发展而减少浪费。

特百惠质保承诺，按照使用说明和正常家庭使用时，特百惠 Mastro 锅具不会出现任何材料或制造缺陷。

此质保不包括由于使用疏忽或误用而导致的产品损坏，包括过热、内外部污迹和刮痕，或者进行划刻或抛掷。

如果产品在质保范围内，请参阅当地国家/地区的保修条款，了解质保范围的详细说明。

特百惠产品可反复使用。如果本品由于任何原因被损坏且不在质保范围内或您不再需要本品，您需要承担回收，如有需要也可以向我们寻求帮助。

特百惠网站：[www.Tupperware.com](http://www.Tupperware.com)