

# 特百惠通用炊具

恭喜 您选用特百惠通用锅具系列。



## 功能与优点

特百惠通用锅具采用完美的嵌套设计，一口锅的空间可以存放三口锅。锅盖提手也可以用来放汤勺。厨房不再一片狼藉！

本品适用于在以下炉灶上使用



燃气炉



电炉



陶瓷炉



电磁炉

通用锅具系列的多用锅 (4L - 7L)和煎锅 (Ø24cm) 选用单层不锈钢制成。锅底采用三层结构，由不锈钢和铝构成，导热快、受热更均匀。

该锅具系列有不粘涂层，只需少许油就可以轻松烹饪各种美食。

## 使用方法及注意事项

- 仔细阅读炊具使用手册
- 如有标签，使用前请取下。第一次使用前，先清洗干净。
- 锅底直径应与所使用的灶眼直径一致。
- 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、烤架顶部或烤焙用具下。
- 请勿放入烤箱使用因为手柄会融化请勿将空锅放在高温炉具上，也不要让锅空烧。
- 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。
- 第一次使用之前，在不粘锅上涂一层油。不要使用气溶胶烹饪喷雾剂，它们可能会留下胶质残渣，导致食物粘锅。
- 为保护锅具的高品质不粘涂层，请勿在本品上使用金属或锋利的器具，否则会损坏否则会损坏不粘涂层。
- 请勿在炊具内使用手动搅拌器，否则会损坏不粘涂层。
- 叠放时，锅与锅之间垫一块布，以保护锅具的内外表面。
- 如果不粘涂层开始剥落，请勿使用该锅具。
- 将高温锅具放在餐桌或工作台上时，一定要使用餐垫。
- 如果提手松了，请勿使用，提手一旦与锅具分离，会造成伤害或导致产品受损。

## 清洗指南

- 清洗前，先让锅具慢慢冷却。请勿用冷水清洗热锅，否则可能会导致热油脂飞溅或产生蒸汽，造成伤害。
- 将锅具浸泡在加入洗洁精的热水中，清除粘住的食物。
- 只可使用非研磨性、非氯化物清洁用品，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，因为在洗碗过程中，如果本品触碰到其他锅或金属表面，可能会损坏。
- 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）。

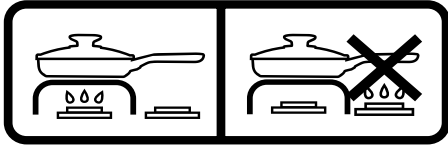


图.A

- 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，确保长把头位于炉灶上方。（见图 B）

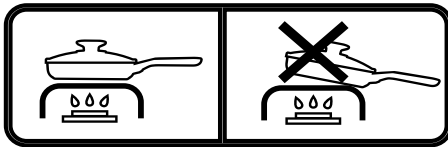


图.B

## 烹饪指南

- 用不锈钢锅具煎炸时，要达到合适的温度，肉才不会粘锅，而且焦黄可口。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，说明锅达到了合适的温度。
- 加入食材前，先加入少量油，开中火或小火将锅具预热 1 至 2 分钟。
- 如果用油烹饪，在预热好的锅里加入室温的油，这样可以尽量减少飞溅。

## 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；最理想的情况是食物达到锅总容量的 2/3。
- 使用洗碗机时设为较低温度，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，特百惠牢记最大化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，特百惠通用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，您需要自行承担回收，如有需要也可以向我们寻求帮助。

[www.Tupperware.com](http://www.Tupperware.com)