

安全指引

- 使用时，请放在儿童接触不到的地方。



- 提手请勿直接靠近明火。



- 不要让煤气灶的火焰蔓延到锅身边缘。为了保持煤气灶的平衡，请确保长手柄位于炉灶上方。
- 请不要将本产品放入微波炉、篝火上使用。

节能贴士

- 提前五分钟关火，良好的密封性会令锅内保持足够的温度来继续完成烹饪过程。
- 选择大小合适的锅具煮食，理想情况是食物占锅的总容量 2/3。
- 使用洗碗机时设置较低温度，节能又环保。

产品质保

- 特百惠产品反映了公司致力于对周围环境产生可衡量的影响。在特百惠，我们设计所有产品时都考虑到尽量减少塑料和食物浪费。通过创造高品质、持久耐用和可重复使用的产品来实现公司的使命，为了我们的地球、我们的人类以及我们赖以生活和工作的社区获得持续长远发展而减少浪费。
- 特百惠产品质保服务承诺，遵照产品说明书和正常家庭使用，特百惠产品不会出现材料或制造缺陷。质保承诺不包括由于使用疏忽或者误用而导致的产品损坏，例如过热、内外污渍和划痕，或人为因素或掉落产生的划痕。
- 如果产品在质保服务范围内，请查阅所在地国家/地区的服务条款，了解具体内容的详细说明。
- 特百惠产品可反复使用。如果产品由于任何原因被损坏且不在质保服务范围内或者您不再需要本产品需要回收，也可以向我们寻求帮助。

- 不要在烤架或烤架上使用玻璃盖。
- 锅盖虽然选用钢化玻璃制成，但掉在地上可能会摔碎，请小心拿放。
- 请不要将空锅放在高温炉灶上使用，也不要让空锅干烧。
- 锅里面有热油时，切勿倒水。
- 请不要抛掷锅具，以免掉落地面使锅变形。
- 锅具叠放收纳时，两口锅之间垫一块布，以保护锅具的内外表面。
- 超过建议的高温可能会使锅具表面变成黄色，建议采用专业不锈钢清洁剂去除。
- 热锅从烤箱中取出，一定要戴手套，防止烫伤。
- 热锅放在餐桌或工作台上时，一定要使用餐垫，防止烫伤桌面。

5年质量保用服务范围

- 1.消费者在中国大陆特百惠授权专卖店所购买的 Tupperware Master series 特百惠大师系列精钢锅具可享受5年质量保用服务。
- 2.若产品出现质量问题，经公司指定质检人员检查判断为依照说明书正常操作，非人为破坏，非使用不当或非商业用途情况下，特百惠将提供免费更换服务。
- 3.在购买产品时，请务必索取购物发票或有特百惠授权专卖店/专柜的小票作为日后服务凭证。5年质量保用的有效期从收据开具日开始计算。
- 4.请在使用前仔细阅读产品说明书，并且按照说明书指引正确地使用及保养产品。

以下情况不属于5年质量保用服务范围

- 1.无法提供真实有效的购物发票或小票。
- 2.专用收据上没有记录产品名称、购买日期等资料或者资料有涂改。
- 3.没有按照说明书正常操作而导致产品损坏。
- 4.因以下意外情况造成的损坏：
 - ①由于过度加热(长期使用高于240°C猛火)或长时间空锅烧煮造成的损坏或变色。
 - ②由于过度加热，不正当使用或长期使用，令锅身或锅盖着色(发黄或发黑)。
 - ③由于不正当使用或长期使用，锅身内外或锅盖出现划痕、斑点、污渍或食物残渣。
 - ④由于过度加热或不当使用造成锅身或锅盖变形。
 - ⑤锅身、锅盖受到硬物敲打或撞击造成的损坏，或跌落造成的损坏。
 - ⑥由于高温造成锅身或锅盖表面氧化，或食物碳化而着色(发黄或发黑)。
 - ⑦由于煤气质量造成锅身表面着色(发黄或发黑)。
 - ⑧由于没有及时清洗导致锅身表面被变质食物腐蚀起白点。
 - ⑨由于火灾和地震、雷击，台风、水灾等不可抗力造成产品损坏。

配件购买服务

- 1.如因遗失锅盖，使用不当或意外情况造成锅盖损坏或破裂，不属于免费质量保用服务范围内，特百惠提供单独购买锅盖服务。详情请到所属区域的授权专卖店/专柜查询。
- 2.因使用不当或意外情况造成锅身、手柄金属部分损坏，特百惠不提供维修及单独购买配件服务。

说明书识别号:63191068

- 特百惠(Tupperware Brands Corporation)总部设在美国佛罗里达州的奥兰多市，多年来，产品畅销全球100多个国家及地区。在全球拥有8000余种产品，涵盖家居生活的方方面面。
- 特百惠产品因其对提高人类家居生活品质的贡献，被载入《吉尼斯20世纪大全》。
- 1999年被美国《财富》(Fortune)杂志誉为“20世纪经典产品”。
- 采用全球统一的安全塑料制造，通过中国质检部门的严格检验，安全卫生。
- 工厂通过(QS)认证和ISO9001质量体系认证，生产过程和品质控制严格高效。
- 产品艺术美和实用性巧妙结合，被多国博物馆收藏，并屡获国际设计殊荣。



- 凡购买指定超值套装，简单注册即可成为理家俱乐部会员，入会即享见面好礼及专享礼券。

- 俱乐部每月通过手机发放会员专享优惠礼券，特百惠生活微刊等各种福利，不一样的惊喜每月得。
- 会员更可预约特百惠以下各项特色服务。

**敬告：**

- 特百惠产品在中国境内仅通过特百惠授权专卖店、专柜或特百惠E-TUP线上微享店售卖。公司一律未授权任何天猫、京东及其他任何网上渠道销售。在此特别提醒：特百惠(中国)有限公司不能保证除特百惠E-TUP微享店外任何网上销售的产品来源合法性和质量，同时也不为任何从非公司授权渠道取得购买的产品提供售后服务。

- 特百惠专卖店理家课堂仅教做美食，并主动遵守专卖店《卫生服务标准》。店内严禁售卖任何自行或由顾客制作的食物/饮品，严禁接受帮做和代加工。如有违规，请拨打官方举报电话95105848进行举报。

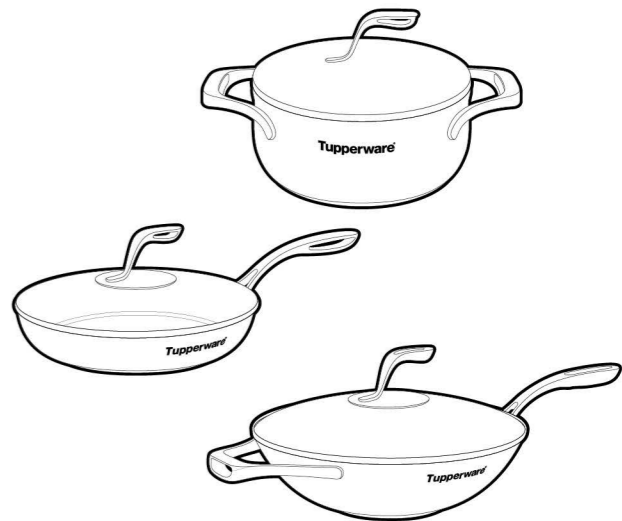
既然您这么喜爱特百惠的产品，有没有想过经营它呢？
全国加盟专卖店火热招商中！敬请致电预约：
全国加盟招商热线：95105848了解更多产品详情，
欢迎浏览：www.tupperware.com.cn

特百惠(中国)有限公司
产品执行标准：GB/T 29601-2013《不锈钢器皿》
厂址：广州市南沙区黄阁镇鸡谷山路84号
电话：95105848

Copyright©2022 特百惠 版权所有 保留一切权利
Tupperware®是 Dart Industries Inc.所有的注册商标



官方微信

**Tupperware Master Series Cookware
特百惠大师系列精钢锅具**

本系列产品包含多种款式，具体款式请以包装内实物为准。

特百惠 | 优质家居用品

感谢您选择 TUPPERWARE MASTER SERIES特百惠大师系列精钢厨具！

特百惠大师系列精钢厨具由国际专业团队精心设计，致力于打造快捷高效的健康烹饪生活方式，产品性能卓越，设计优雅，充分满足中国人的烹饪习惯和需求，让您从此爱上厨房，充分享受健康美妙的烹饪体验！



功能与优点

- **低温烹饪，油烟少**
优质钢材导热快，加热均匀，小火烹饪即可煮熟食物，有效减少油烟。
- **无涂层物理不粘，少油更健康**
锅身一体成型，锅内采用Satin抛光处理效果，烹饪过程无需添加过多油分即可实现不粘效果。非经典款大师炒锅底部采用特殊高尔夫凹凸压纹设计。
- **蒸汽锁原理，营养少流失**
加热时，锅内水蒸气温度高达100°C，锅盖与锅身密封结合，形成循环蒸汽锁，食物用自身水分烹煮，营养不易流。
- **设计美观，品质安全**
锅身现代流线型设计，表面镜面抛光处理，整体造型美观又大方，充分体现时尚与实用完美结合采用优质钢材高效稳定，耐酸碱、耐腐蚀、耐高温，可直接放入烤箱使用。

适用于在煤气炉、电炉、电陶炉、电磁灶和烤箱等各种炉具上使用。



GAS
燃气炉



ELECTRIC
电炉



CERAMIC
电陶炉



INDUCTION
电磁灶



OVEN
烤箱

主要特点

材质结构——

- 锅身三层结构，内外层为优质不锈钢，中间层为纯铝，各层一体成型，紧密熔合。

- 铝块厚度均匀，纯度超过99.5%，导热性能极强，受热更快更均匀。
- 精钢多用锅和平底煎锅的锅底是五层包裹式结构，采取先进的改良工艺，锅底稳定性较强，有效控制锅底热胀冷缩的变化幅度，不易变形。

手柄——

- 不锈钢中空设计，时尚全新造型，手柄距离符合人体工程学，握握舒适且不烫手。可悬挂锅在墙上，美观又省空间。

锅盖——

- 锅盖与锅身紧密闭合，密封性好，有效保存食物水分和营养。
- 不锈钢锅盖可以放入传统烤箱使用，温度不超过240°C。
- 玻璃锅盖可以放入传统烤箱使用，温度不超过180°C。

锅身——

- 锅身内壁圆弧度，方便食物搅拌和倒出。
- 锅身内壁砂光处理，还可减少产生划痕，方便清洗。
- 锅身可以放入传统烤箱使用，温度不超过240°C。

底部——

- 底部采用Satin抛光处理效果，可实现不粘效果，使食物少油吃得更健康。
- 非经典款大师炒锅底部采用特殊高尔夫凹凸压纹设计。

特百惠大师系列(以下简称“大师系列”)精钢锅具有多款不同容量、不同用途的锅具可供选择，轻松实现蒸、煎、熬、炸、炒、焖、炖、烤、焯等多种烹饪方式。

<p>Master Series Stockpot 5L 大师系列精钢多用锅 5L</p> 	<p>容 量：5L 锅口直径：24厘米 用 途：焖、蒸、炖、煮、烤、火锅样样皆能，容量适中，可配合5.7L至尊精钢蒸锅使用。</p>
<p>Master Series 32cm Wok 大师系列精钢三层炒锅</p> 	<p>容 量：5L 锅口直径：32厘米 用 途：为中国家庭特别设计的大口径炒锅，特别适合煎炒炸等方式，配合炒锅专用蒸架、滤油架成套使用。</p>

<p>Master Series Frypan 大师系列精钢平底煎锅</p> 	<p>锅口直径：24厘米/28厘米 用 途：可制作中式煎鱼、烙饼、西式煎蛋、牛排、披萨等。</p>
---	---

产品信息

	多用锅	平底煎锅	炒锅
材 料	三层钢材质锅体 内外层：食品接触用奥氏体型不锈钢 06Cr19Ni10(304) 中层：纯铝 复合锅底 夹层：纯铝 锅底：食品接触用铁素体型不锈钢 10Cr17(430)	三层钢材质锅体 内外层：食品接触用奥氏体型不锈钢 06Cr19Ni10(304) 中层：纯铝 复合锅底 夹层：纯铝 锅底：食品接触用铁素体型不锈钢 10Cr17(430)	三层钢材质锅体 内层：食品接触用奥氏体型不锈钢 06Cr19Ni10(304) 中层：纯铝 外层(锅底)：食品接触用铁素体型不锈钢 10Cr17(430)
耐热温度	240 °C		
锅身厚度	2.3毫米三层结构		
锅盖厚度	1毫米不锈钢	5毫米强化玻璃	5毫米强化玻璃
锅内处理	Satin抛光效果	Satin抛光效果	经典款采用Satin抛光效果 非经典款采用高尔夫凹凸压纹设计效果
颜 色	不锈钢镜面抛光处理		

烹饪指南

- **烹饪前先热锅——**
小火热锅1-2分钟，加入一点点水即可见水珠形成，表明锅已热透。可进入少油或无水烹饪方式。
- **少油烹饪——**
加入少许油，在锅底均匀铺开，加热至出现油纹，即可放入食材进行翻炒。

少水烹饪——

蔬菜洗净不用沥水，直接放入锅中盖盖，小火加热至锅盖边沿小孔冒气，表明食物已熟，可以开盖。

日常保养

首次使用

- 新锅首次使用前请先认真阅读说明书，新锅清洁干净并擦干即可正常使用。

烹饪过程

- 如果是干锅放在明火或电磁灶上，请在开火前先把锅内水分擦干，以免加热后锅中留有水印影响美观。
- 开火热锅后可以转中小火，锅底会把小火热量均匀分布，再加上锅壁的热量，很快就能把食物煮熟。
- 由于锅底为节能构造，使用煤气灶时请用中低火，即火不烧出锅底边，否则食物可能会因温度过高而烧糊；长期使用高于240 °C猛火，容易导致锅底及锅身外壁变成蓝灰色，甚至损坏锅内壁。
- 内壁哑光，可减少划痕产生，并且方便清洗。但如使用金属锅铲勺或使用不锈钢蒸架、滤油架等用力不当，也会对锅内壁产生微小刮痕，但不影响烹调。
- 用锅具煮盐汤时，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。特百惠锅具的锅底有严格的技术要求，保证锅具在大部分合格的电磁灶上都能很好地工作。如锅具在电磁灶上无法工作或使用效果不佳，有可能是个别电磁灶的磁感距离与特百惠锅具不匹配，从而影响了锅具在电磁灶上的工作效率。建议选购特百惠电磁灶。

用后清洁

- 做完饭后，如果锅身还很热，先让锅慢慢冷却。请勿用冷水直接清洗热锅，防止热油脂飞溅或产生蒸汽，造成伤害。
- 一般烹饪后，用稀释的特百净洗洁精及特百净超细纤维清洁布清洗锅内壁即可。如果有顽固性粘锅，可先加入少许洗洁精，用热水充分浸泡，再用百洁布或专业洗锅刷擦洗。
- 如果外壁沾有油渍及污渍，可用少量特百净不锈钢清洁剂配合特百净超细纤维不锈钢清洁手套擦拭锅身，即可光洁如新。
- 请使用专业的不锈钢清洁剂去除顽固污渍及抛光表面。
- 请勿使用钢丝球或金属制品清洗锅具，以免划伤表面产生划痕。
- 洗碗机可以安全清洗本品，但我们建议手洗，因为在洗碗机清洗过程中，如果本品触碰到其他锅或金属表面，可能会被刮花。