

鑄鐵鍋使用說明與注意事項

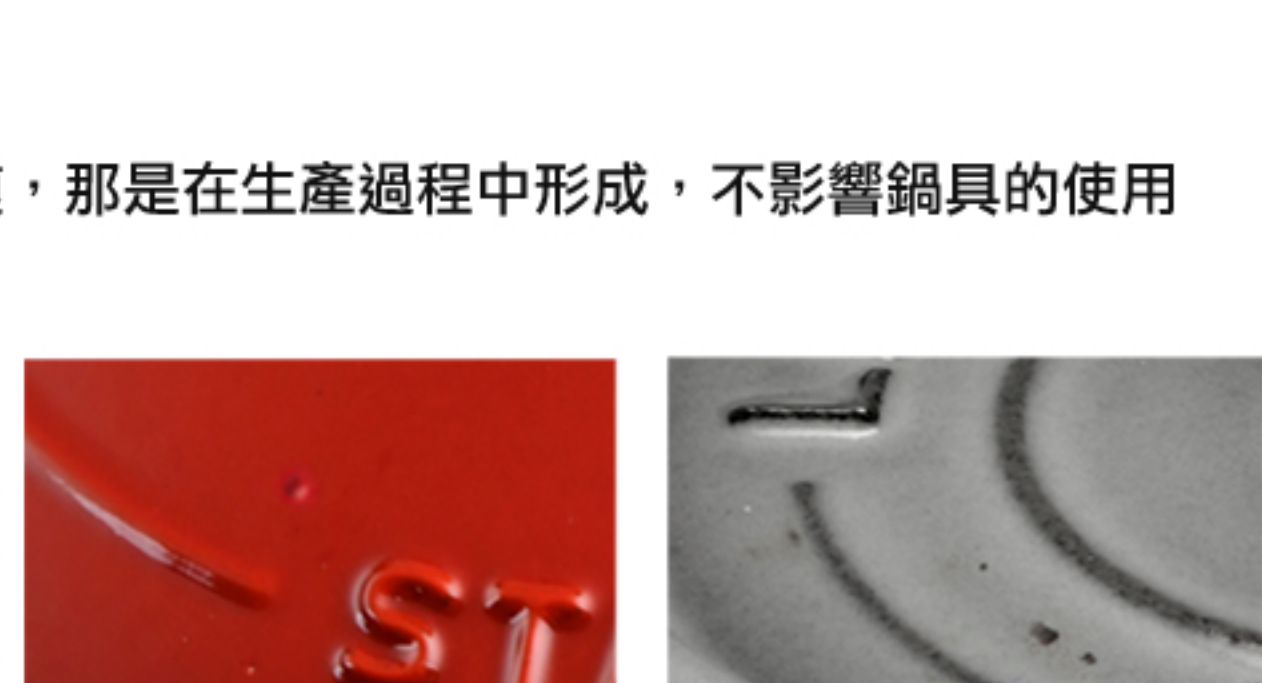
Le goût de l'excellence !



使用STAUB鑄鐵鍋可以快樂烹調您最愛的菜色，享受其使用的便捷性，日復一日，年復一年。

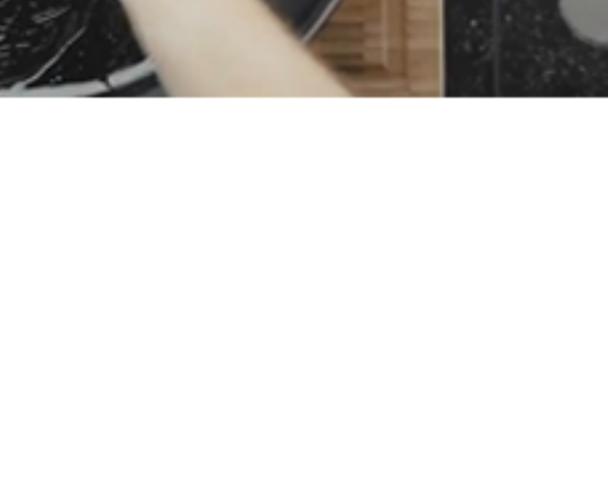
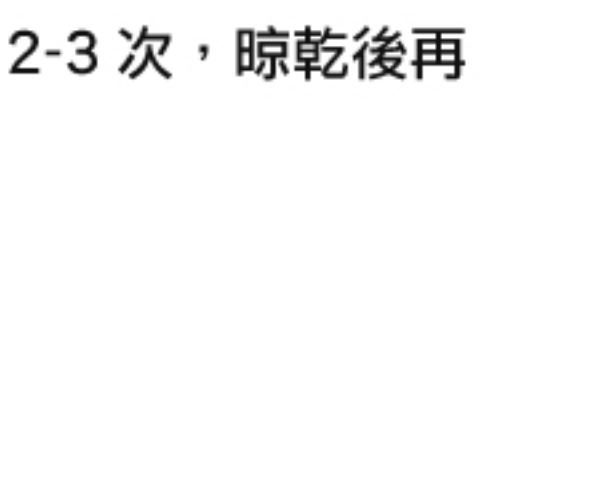
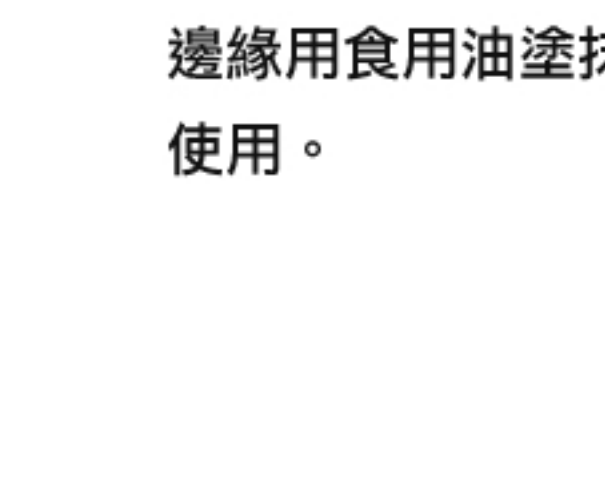
特別說明

請勿使用金屬類的廚具或清潔用具，以免造成鍋具內壁琺瑯瓷脫落或刮傷。



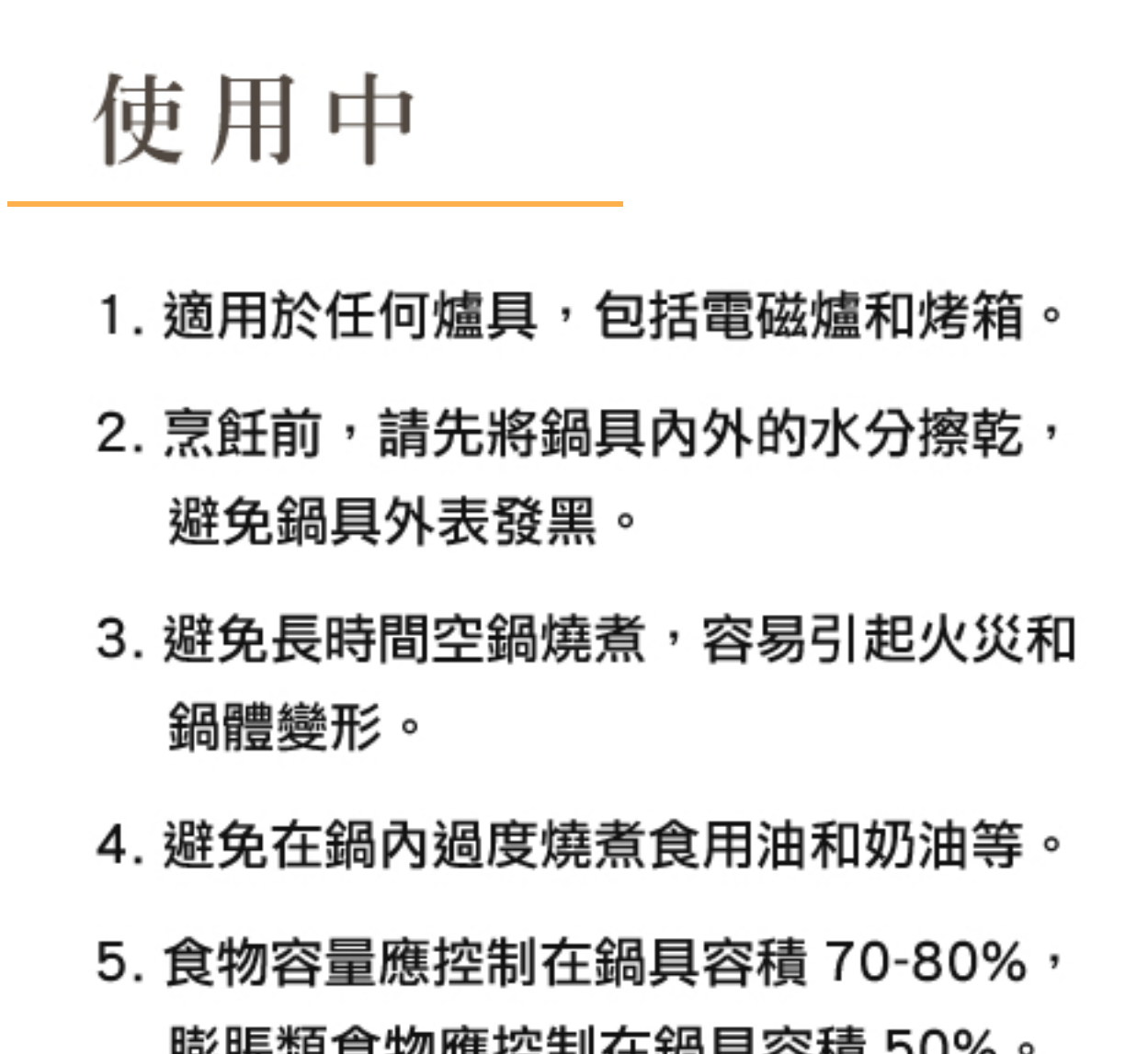
使用前

- 打開產品包裝，請確認產品是否有破損。
- 鍋具琺瑯瓷表面若有細微沙粒印記或曬鍋痕，那是在生產過程中形成，不影響鍋具的使用效果。



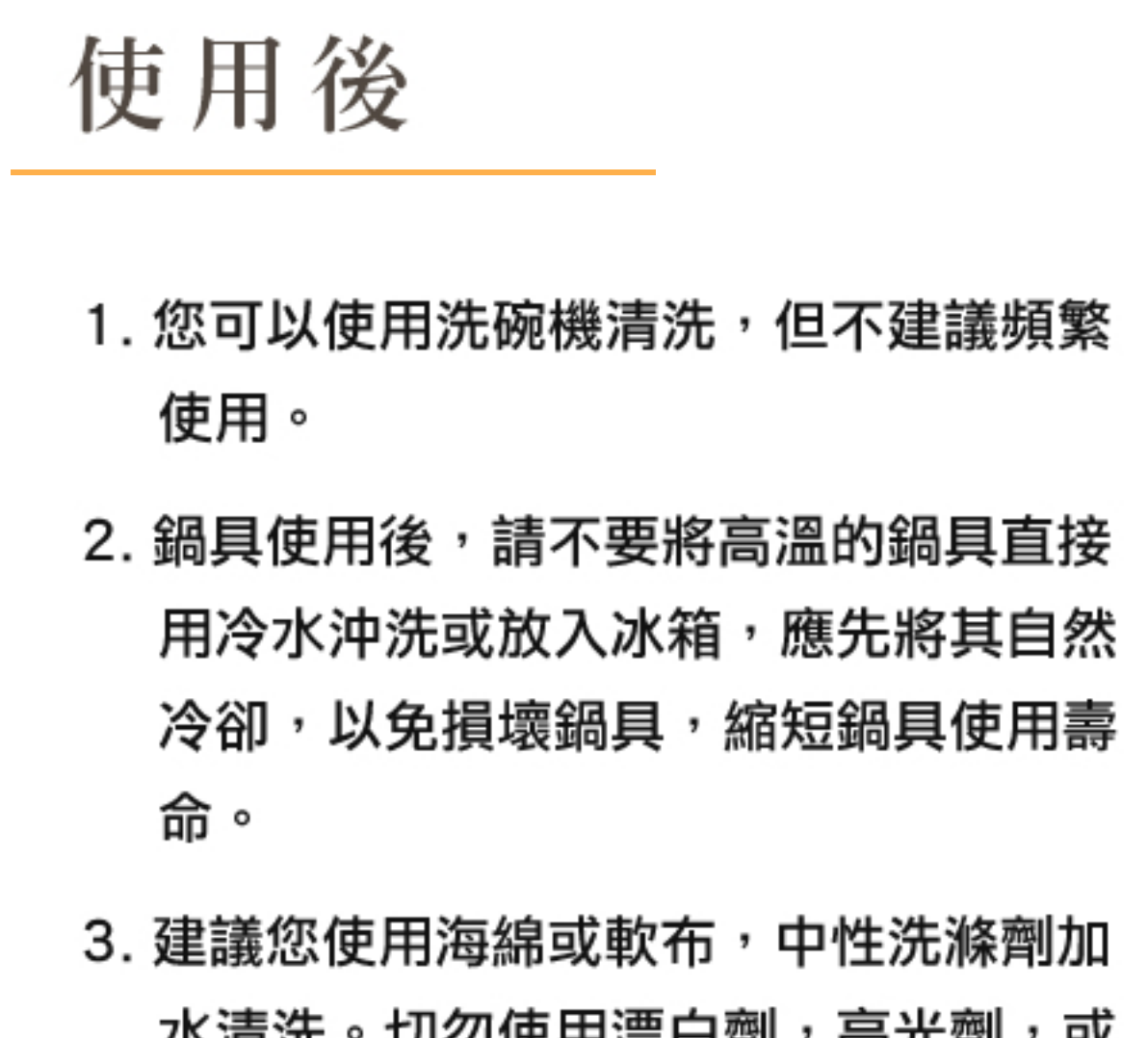
- 首次使用鍋具前，建議使用適量中性洗滌劑加熱水，將鍋具清洗乾淨，內外擦乾。

- 在首次料理前，請您在鍋具內壁和鍋口邊緣用食用油塗抹 2-3 次，晾乾後再使用。



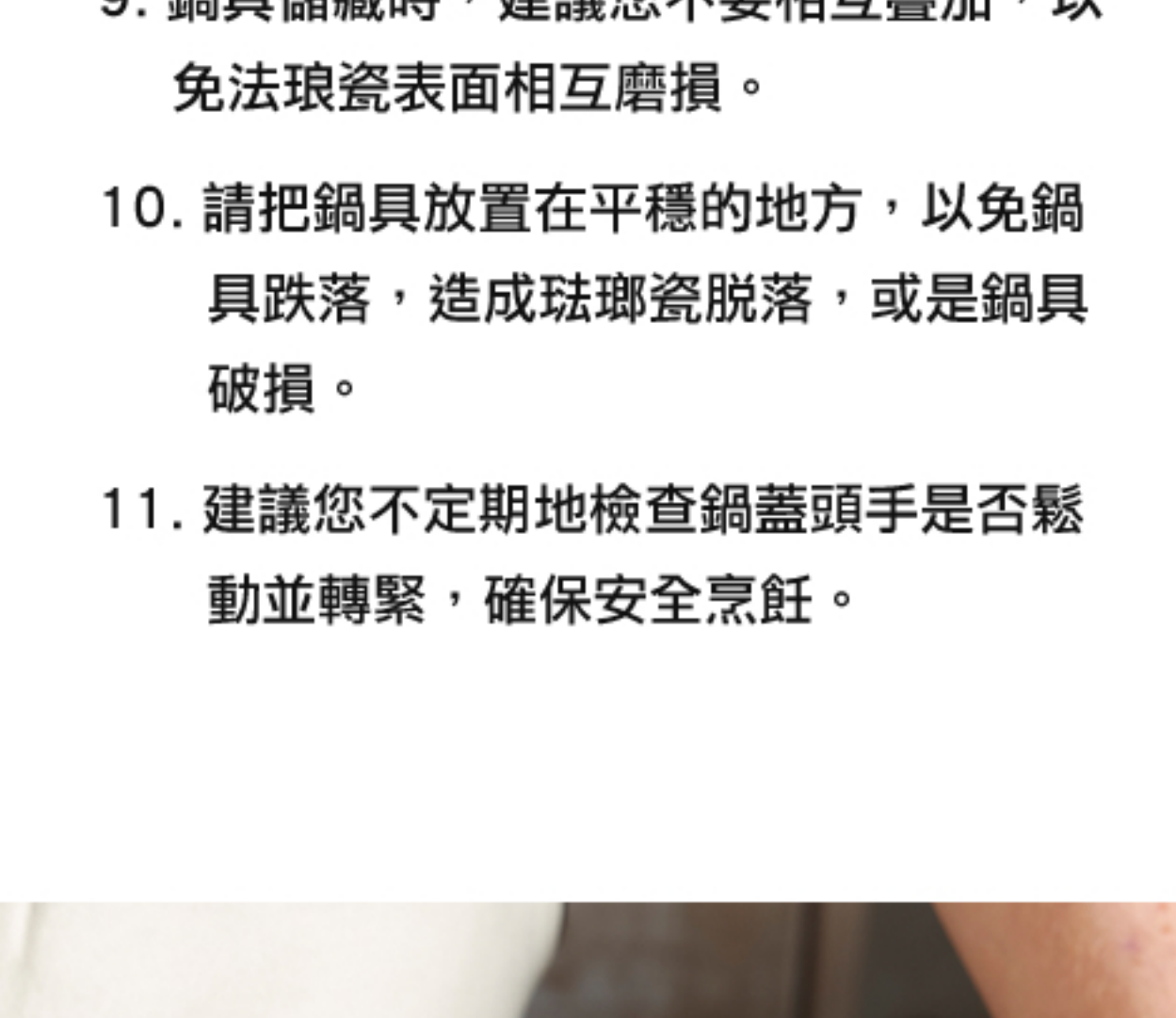
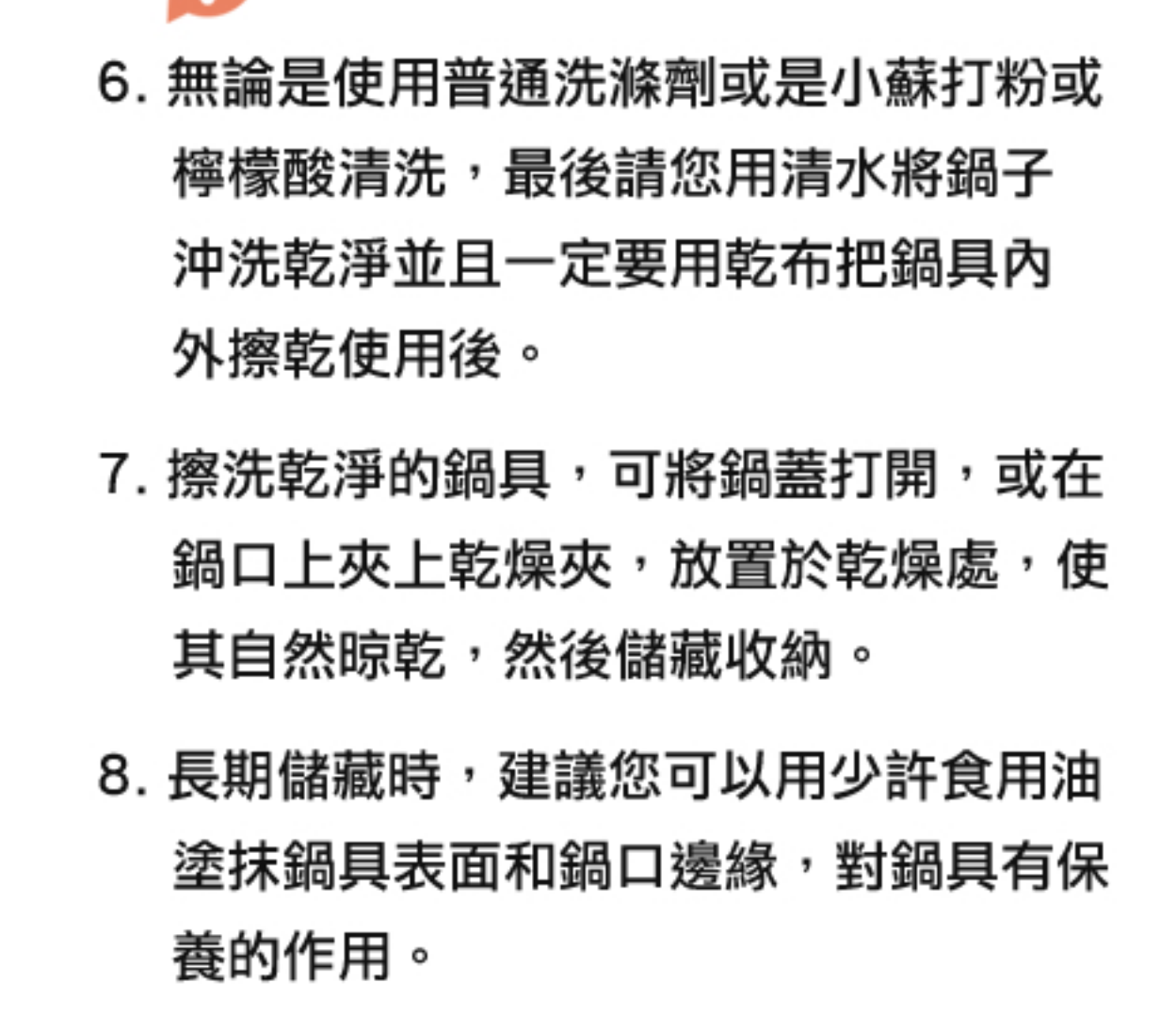
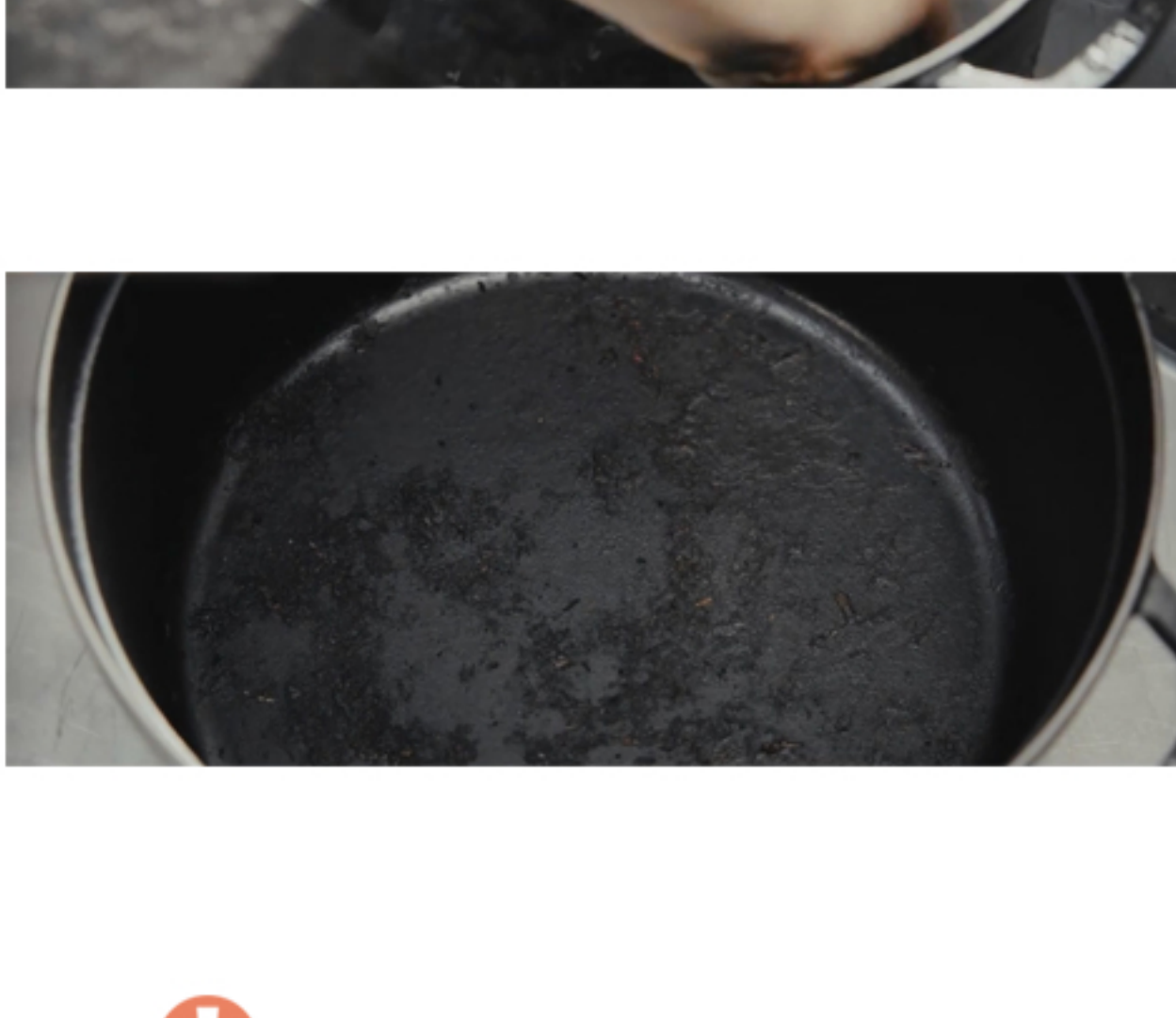
使用中

- 適用於任何爐具，包括電磁爐和烤箱。
- 烹飪前，請先將鍋具內外的水分擦乾，避免鍋具外表發黑。
- 避免長時間空鍋燒煮，容易引起火災和鍋體變形。
- 避免在鍋內過度燒煮食用油和奶油等。
- 食物容量應控制在鍋具容積 70-80%，膨脹類食物應控制在鍋具容積 50%。
- 建議配合使用非金屬材料的器具，以免對琺瑯瓷表面產生刮痕。
- 烹飪過程中，建議不要長時間離開烹飪操作台。
- 烹飪時建議使用防燙手套，以免燙手。
- 請將熱的鍋具放在鍋墊上，而非直接放在沒有防護的桌面上。
- 儘管 STAUB 鍋具的抗強酸鹼性能極佳，但建議您盡可能避免長時間放置強酸鹼食物。



使用後

- 您可以使用洗碗機清洗，但不建議頻繁使用。
- 鍋具使用後，請不要將高溫的鍋具直接用冷水沖洗或放入冰箱，應先將其自然冷卻，以免損壞鍋具，縮短鍋具使用壽命。
- 建議您使用海綿或軟布，中性洗滌劑加水清洗。切勿使用漂白劑，亮光劑，或其他具有腐蝕性的洗滌劑，也請勿使用菜瓜布及鋼絲球等易刮傷的清潔工具，以免對鍋具造成損傷。
- 針對頑固污漬，或因過度燒煮而造成食物燒焦，可將鍋具盛水加熱幾分鐘，再予清洗，清洗起來更容易。亦可配合使用小蘇打粉或檸檬酸來清洗。
- 使用後，鍋內壁可能會留有白色斑點或彩色斑紋，食物中的澱粉或礦物質在加熱過程中附在了鍋壁表面，這是正常現象，不會影響鍋具的使用和烹飪效果，您可以使用小蘇打粉或檸檬酸清洗，清洗完畢後，塗抹少許食用油即可。



- 無論是使用普通洗滌劑或是小蘇打粉或檸檬酸清洗，最後請您用清水將鍋子沖洗乾淨並且一定要用乾布把鍋具內外擦乾使用後。
- 擦洗乾淨的鍋具，可將鍋蓋打開，或在鍋口上夾上乾燥夾，放置於乾燥處，使其自然晾乾，然後儲藏收納。
- 長期儲藏時，建議您可以少許食用油塗抹鍋具表面和鍋口邊緣，對鍋具有保養的作用。
- 鍋具儲藏時，建議您不要相互疊加，以免法琺瑯瓷表面相互磨損。
- 請把鍋具放置在平穩的地方，以免鍋具跌落，造成琺瑯瓷脫落，或是鍋具破損。
- 建議您不定期地檢查鍋蓋頭手是否鬆動並轉緊，確保安全烹飪。

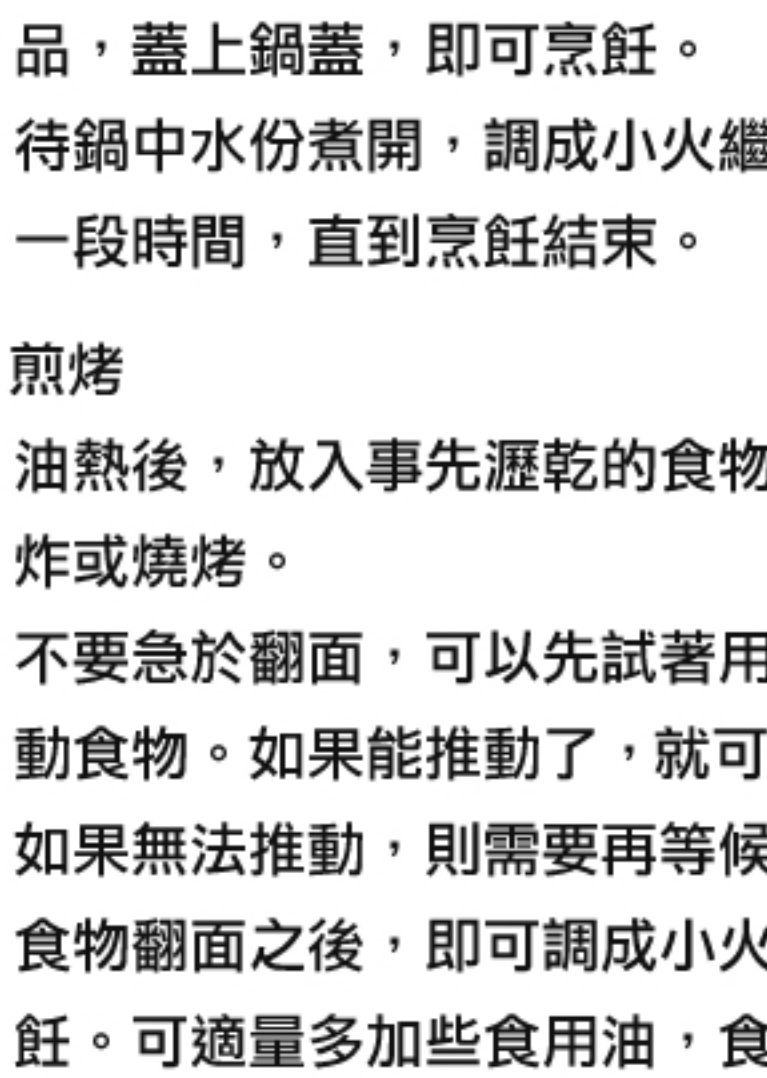
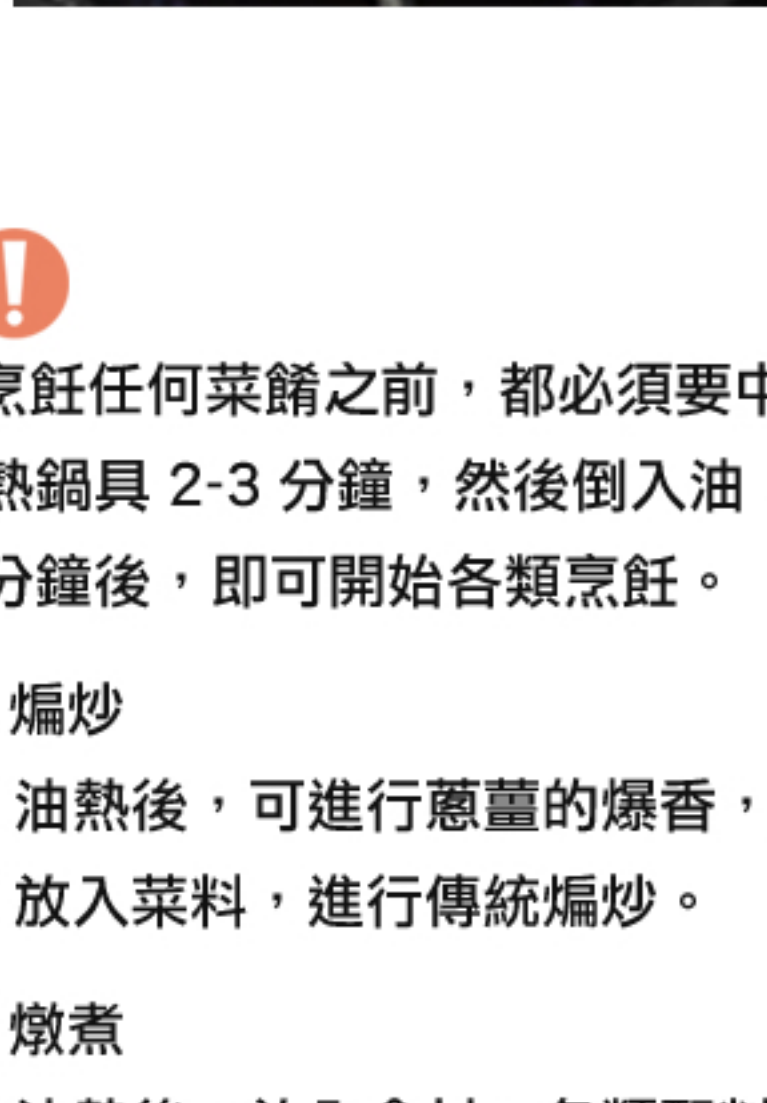


特別說明

（適用於 STAUB 琺瑯鑄鐵系列鍋具）

STAUB 琺瑯鑄鐵鍋具，兼具有傳統中式鐵鍋的材質性能，又具有西式健康烹飪的各項優點。為協助您能達到最佳烹飪效果，建議您關注以下特別事項：

- 用中小火進行烹飪。
- 1.1 中小火是指火焰不超過鍋具的底盤（米粒火），既節省能源，又能避免鍋具外壁琺瑯瓷表面發黑。
- 1.2 「水滾調小火」燉 / 煮 / 燜 / 燒等烹飪時，鍋中水分一旦煮開，就應調成小火繼續烹飪，有效防止溢鍋。
- 1.3 「油熱調小火」一煎 / 炒 / 烤等烹飪時，油熱之後，就應調成小火繼續烹飪，食物受熱均勻，不會燒焦。



- 如何解決鍋具外壁琺瑯瓷表面發黑？純度不高的煤氣，天然氣易使鍋具外壁琺瑯瓷表面發黑，通常情況下用清水和軟布即可清洗乾淨。

- 除了用中小火烹飪外，使用小蘇打粉或檸檬酸能使鍋具亮麗如新。

- 如何防止鍋具生鏽由於鍋具採用琺瑯鑄鐵材料，正常使用，鍋具不會生鏽。

- 但若使用後未及時擦乾，可能會造成鍋口邊緣產生鏽斑，這是正常現象。您可以少許食用油，擦拭鏽斑處 2-3 次，鏽斑即可消除。

- 為防止生鏽，建議您按以下方法操作

- 4.1 在首次燒煮之前，請您在鍋具內壁和鍋口邊緣用食用油塗抹 2-3 次，晾乾之後再使用。

- 4.2 鍋具使用後或長期儲藏時，可以用少許食用油塗抹鍋具表面和鍋口邊緣，能對鍋具起到防鏽和保養的作用。

5. 如何防止鍋具跌損或刮傷鍋具使用時，請放置在平穩的地方，以免鍋具跌落，造成琺瑯瓷脫落，或是鍋具破損。

