

THERMOS膳魔師不銹鋼鍋具商品使用說明書-W35.6XH17.8CM (對摺)

封底

安全須知	
	請勿在尚未放入油、水之前空燒鍋身，以免導致產品損壞、變形、變色，或引起燒燙傷或火災。
	烹調時或烹調後請勿直接碰觸金屬部位，如須拿取或移動鍋具建議使用隔熱器具輔助，以避免高溫導致燙傷。
	鍋內盛裝食材量請勿超過八分滿，以免鍋內湯汁於沸騰時容易溢出，導致爐具受損、髒污，或造成危險。
	無蒸氣孔設計的鍋蓋不易開啓時請勿強行開啓，以免施力過猛導致內容物傾出造成燒燙傷，請再次加熱鍋具即可輕鬆開啓鍋蓋。
	請勿摔落或強烈碰撞本商品，以免導致變形，影響鍋具密合度或水封性能。使用時亦請避免使用鍋鏟或其他堅硬尖銳的器具敲擊鍋面，以免商品表面受損。
禁用事項說明	
警告！因兒童可能無法正確判斷危險情況，請確保以下注意事項： ◎本商品建議由成人操作使用。 ◎本商品應置放於兒童無法觸及之處。 注意！本商品及其包裝袋並非玩具，應放置於兒童無法觸及之處，以避免兒童使用不當將頭部套入或堵塞口鼻導致窒息。	

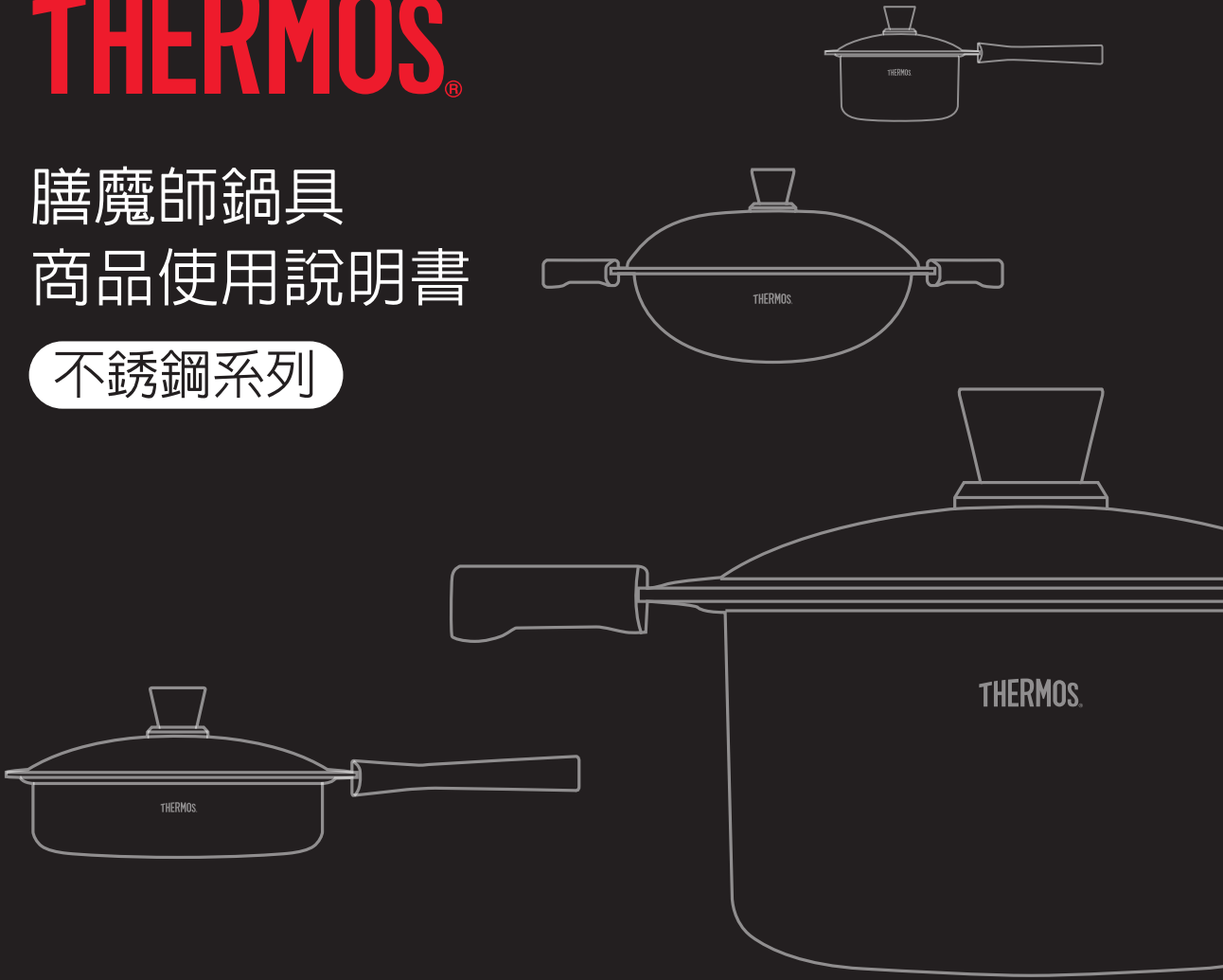
 THERMOS® 膳魔師台灣區總代理
皇冠金屬工業股份有限公司
台北市104中山區復興南路一段2號8樓之1
電話 (02)8771-8696
傳真 (02)8771-6196
網址 www.thermos.com.tw
 膳魔師官方粉絲團 www.facebook.com/thermos.tw
消費者服務專線 0800-251-030

THERMOS®
050720

封面

THERMOS®

膳魔師鍋具 商品使用說明書 不銹鋼系列

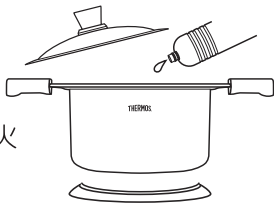
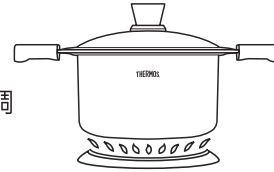
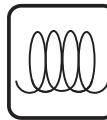


本公司已投保泰安產物產品責任險新台幣二千萬元整，敬請安心使用。

內頁

不銹鋼系列

感謝您選用THERMOS膳魔師商品。
使用前請詳細閱讀本商品使用說明書，並將其存放於易於取得的位置，以便有產品使用疑問時可隨時查閱。

使用方式	
 冷鍋倒油再開火	 中小火烹調
初次使用時 第一次使用前，請先以食器用中性清潔劑充分清洗本產品，將鍋底拭乾後再於鍋內加入約八分滿的清水，並加入些許可食用的白醋加熱煮沸後倒除即可正常使用。	適用熱源圖示說明：  瓦斯爐  電爐  陶瓷爐面  電磁爐/ IH爐  鹵素爐
烹飪方式說明 • 使用前請先將鍋具內外的水份拭乾，先加入油或水份再開火加熱。 • 本商品導熱迅速且均勻，使用時以中小火烹調即可，並避免火源大於鍋底面積，以免過熱導致食材燒焦，或使火焰接觸到鍋耳、把手導致損壞。 • 處理油煎料理時，請先以冷鍋入油，以中火預熱，待油紋變細再將食材放入，同時轉至小火烹調，以避免沾黏。 • 烹調時應小心蒸氣避免燙傷。無透氣孔設計的鍋蓋，在加熱過程中水份較容易由鍋緣噴出，此時請減弱烹調火力，或減少鍋內盛裝食材量，即可改善。 • 處理油炸料理時，建議使用鍋身較高的鍋具，且油量不可超過鍋具的一半容量，並切勿使油溫過高，以避免燒燙傷或其他意外發生。 • 使用金屬製鍋鏟料理時，請順著鍋面弧度以「翻炒」方式攪拌鍋內食材，避免使用鍋鏟末端敲擊鍋面，以免造成鍋面凹損或刮傷。	

清潔保養

清潔及保養

- 使用後請充分清潔並乾燥，不銹鋼製的商品具有優異的抗銹蝕能力，但如長時間處於髒污、潮濕、高鹽份或與生銹的金屬物質接觸，仍有可能發生銹蝕的狀況。
- 如有銹蝕狀況發生，可用菜瓜布或鋼刷沾取不銹鋼專用清潔劑，順著鍋面紋路及污漬處輕輕刷洗，再以清水沖淨即可改善。
- 請勿使用揮發性清潔劑如去漬油等，以免造成產品變色。
- 料理完成後可趁鍋內仍有餘溫時輕鬆清洗鍋具。如鍋身已冷卻，可加入些許水份後重新加熱，關閉熱源後再清洗即可。
- 若使用菜瓜布或鋼刷可能會在鍋具表面留下灰黑色殘留物，如遇此狀況，請以食器用中性清潔劑，用海綿再清洗一次即可。

燒焦或變色

- 空燒或加熱過度時，應待其稍微冷卻後再清洗，請勿直接沖入冷水，以免因瞬間溫差過大造成鍋具損壞。
- 加熱過度時可能造成鍋具表面氧化或變色，如遇此狀況，請以菜瓜布或鋼刷沾取不銹鋼專用清潔劑，順著鍋具表面輕刷，再用清水仔細沖洗乾淨即可。
- 欲清除附著於鍋面上的焦漬時，可以水稀釋食器用清潔劑，將鍋具浸泡一段時間後，再用菜瓜布或鋼刷輕刷焦污處，若仍無法清除，請使用不銹鋼專用清潔劑。

彩色紋及白色沉澱

- 彩色紋及白色點狀物為不銹鋼接觸礦物質或澱粉類食材時，附著於鍋面的自然現象，不會造成人體危害，請安心使用。為避免此狀況發生，鍋具使用後請立即清洗並乾燥。
- 欲清除彩色紋或白色沉澱物，請參考清潔保養步驟，使用不銹鋼專用清潔劑清潔即可改善。