



### 重要說明

1. 使用矽膠鍋鏟烹飪更能保護不沾表層。
2. 請不要使用鋼刷或菜瓜布清洗鍋具，以保護不沾表層。
3. 請勿在不沾鍋內切割食物，建議不要烹飪貝殼類或其他帶骨頭的食物。
4. 切勿對空鍋過度加熱，烹飪時請避免燒煮超時；過度燒煮會加速不沾表層的老化。建議使用溫度不超過230°C。
5. 烹飪過程中請注意，避免鍋具乾燒，切勿讓兒童接觸熱鍋。
6. 長時間或大火烹飪可能會導致手柄發燙，請小心手柄燙手，使用濕布或防燙手套拿取鍋具。
7. 建議手洗，因為高溫和化學洗碗劑會降低不沾性能。
8. 烹飪過程中可不時均勻補上一層淺油或脂肪等，以保留其不沾性能。
9. 請避免長時間大火加熱。



## HENCKELS陶瓷不沾鍋具 使用說明

# 感謝您選擇HENCKELS

為了達到更好的使用效果  
請您仔細閱讀此產品使用說明

## 使用前

首次使用鍋具前，請去除所有包裝和標籤貼紙，並使用熱水和少許清潔液徹底洗淨鍋具，沖洗乾淨擦乾後即可使用；確保手柄和鍋蓋把手結實牢固，定期加以檢查，如有鬆動將其鎖緊。可用食用油塗抹表層，再輕輕擦拭。不推薦使用噴油瓶，因為噴油瓶的油層太薄，燃燒過程容易產生殘渣，降低不沾性能。請使用大小合適的爐具，盡量和鍋底直徑相吻合

## 使用中

1. 烹飪前，需先將鍋體內外的水分或油汙擦拭乾淨，以免使鍋具外表面發黃發黑。
2. 為了使不沾效果更持久，請使用矽膠鍋鏟烹煮，不要使用邊緣鋒利的器具。
3. 空鍋時不要預熱，以防加熱速度過快損傷其表面塗層。
4. 請使用小火或中火烹飪避免將食物燒焦。
5. 避免鍋具在爐具上來回滑動，以防鍋具底部留下刮痕；烹飪前請確保鍋具底部與爐架表面清潔。

6. 在使用過程中，產品的內部塗層出現刮痕、缺口、汙點或褪色，都屬正常現象。
7. 不沾鍋屬於消耗品，其塗層隨著使用會逐漸損耗（刮痕、缺口等），食藥署建議如發現不沾塗層表面已有剝落、明顯刮痕、變色、不正常凹凸等異常情況，建議更換新鍋具。
8. 陶瓷不沾塗層請避免碰撞，以免對塗層造成損傷。

## 使用後

1. 烹飪結束後，建議將鍋具轉移到冷卻的灶爐上，這個動作可加速鍋具冷卻。
2. 請使用海綿或軟布結合少量清潔液進行手洗。不推薦使用洗碗機清洗。不要使用菜瓜布或鋼刷，清洗後，建議滴幾滴油進行擦拭。
3. 鍋子處於高溫時，請勿使用冷水強行冷卻。

## 玻璃蓋重要說明 （如有加購玻璃鍋蓋請注意以下說明）

1. 拿起蓋子時，請避免鍋蓋內表面所凝結的蒸氣或油滴入鍋中而產生飛濺。
2. 玻璃在受到撞擊時可能會產生破損，由此可能會在烹飪過程中出現破裂必須謹慎使用和儲存。
3. 鍋子處於高溫時，請勿使用冷水強行冷卻。
4. 切勿使用金屬器具、尖銳或研磨工具清潔鍋蓋，否則會使玻璃蓋出現損傷或刮痕。