

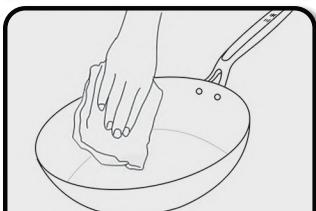


鐵鍋使用指南

SANHO
三禾

鐵鍋商品編號：8524474

1. 如何潤鍋



第一步：清洗
洗潔精清洗,再清水沖洗



第二步：烘乾
擦乾水漬,再小火烘乾水



第三步：潤鍋
倒入適量油,均勻擦拭



第四步：靜置
倒掉多餘油,靜置4小時

2. 热鍋冷油法



第一步：熱鍋
空鍋預熱至微微冒煙



第二步：倒入冷油
倒入適量冷油



第三步：潤鍋
轉動鍋身,均勻潤鍋

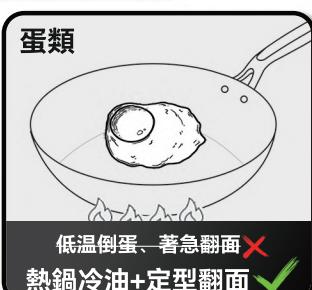


第四步：下食材
立即放入食材烹飪

3. 食材料理方式



魚類
魚肉帶水、冷鍋冷油 **✗**
熱鍋冷油+魚身擦乾 **✓**



蛋類
低温倒蛋、著急翻面 **✗**
熱鍋冷油+定型翻面 **✓**



肉類
濕肉下鍋、溫度過高 **✗**
澱粉醃肉+小火快炒 **✓**



炒飯類
冷飯直炒、飯粒黏連 **✗**
熱鍋潤油+米飯捏散 **✓**

