



5. 鍋底處出現彩紅紋，是鹽和食物中的礦物質過度加熱所形成的，使用雙人專用清潔劑清洗即可。
6. 鍋具使用完畢後，無論是使用普通洗潔精或是雙人專用清潔劑擦洗，最後都要用清水把鍋子沖洗乾淨，並且一定要用乾布把鍋子擦乾。否則殘留於鍋內的清潔劑在潮濕的情況下，會對鍋具表面有腐蝕作用。



BALLARINI不鏽鋼鍋具 使用說明



感謝您選擇BALLARINI

為了達到更好的使用效果
請您仔細閱讀此產品使用說明

鍋具的保養和使用

BALLARINI的鍋具用途多樣，功能齊全、設計精緻、能滿足各種需求。使用BALLARINI鍋具進行烹調，節省時間和能源，烹調效果極佳。清潔和保養起來一點都不複雜。

使用前

首次使用鍋具前，必須使用白醋將鍋具清洗一次然後用熱水沖洗，內外擦乾才可以使用。

使用中

- 1.烹飪前，需先將鍋體內外的水分擦拭乾淨，以免鍋具外表發黑。
- 2.避免長時間空鍋燒煮，容易引起火災及鍋具變形。
- 3.食物容量應控制在鍋體容積70~80%

- 4.一定要用中小火烹調(中小火是指火焰不超過鍋具底部)。用中小火的好處是節省能源，且鍋具不易發黃發黑。
- 5.烹調時若需要加鹽，一定要等水煮沸後再放鹽。在冷水中加鹽會導致鍋具變色，但是變色不會影響鍋具的性能。
- 6.儘管BALLARINI鍋具抗強酸鹼的性能卓越，但也盡可能地避免長時間放置強酸鹼食物。
- 7.不鏽鋼把手的鍋具可以放入烤箱中使用。

使用後

- 1.鍋具使用後，利用鍋具的餘溫來清洗鍋具，方便又經濟。加清水及少許洗潔精，使用海綿或菜瓜布對鍋具的內外及鍋底進行清洗。清洗完畢後用乾布擦乾鍋身及鍋底。
- 2.避免用冷水直接沖洗高溫的鍋具，以免引起大量水霧，使得鍋具不易清洗。
- 3.針對頑固污漬，可將鍋具盛水加熱幾分鐘，再清洗。
- 4.使用後若鍋具內壁留有白色斑點，是水和食物中的澱粉質在加熱過程中附在鍋壁表面。去除方法簡單，用少許白醋或是檸檬片擦拭即可。