

MEYER

美亞鍋具使用與保養說明

我們由衷感謝您選擇美亞鍋具！

以下是一些使用與保養的貼心提醒，幫助您延長鍋具的使用壽命。

如何延長不沾塗層的使用壽命

- 避免過高乾燒：過高溫度會縮短不沾塗層的壽命，建議以低至中火烹調。高溫損壞不沾塗層不屬於保固範圍。
 - 手洗更佳：雖然可使用洗碗機，但強烈的機械攪動與清潔劑（尤其是錠狀清潔劑）可能會使鍋具表面失去光澤。
 - 請使用適當的烹飪工具：避免使用金屬器具，建議改用木製、耐熱尼龍或矽膠配件，以免刮傷塗層。使用金屬器具造成的損壞不在保固範圍內。
 - 避免使用噴霧式或低熱量烹飪噴霧：這些產品會損害不沾塗層。
-

清潔小技巧

- 請勿使用漂白水、鋼絲球、菜瓜布、烤箱清潔劑或研磨粉。
 - 避免溫差衝擊：烹飪後請讓鍋具冷卻再清洗，以防止變形。
 - 避免食物殘留過久：長時間殘留的食物、油脂或污垢可能會影響鍋具表面並導致污漬。
 - 去除燒焦食物：可先用溫水浸泡鍋具，再清洗；若仍有殘留，可用水與醋混合煮沸，以去除食物殘渣。
 - 去除白色斑點：可用水與檸檬汁或醋的溫和溶液擦拭。
 - 鍋具染色為正常現象，不影響使用，亦不屬於產品瑕疵，保固不涵蓋此類情況。
 - 使用洗碗機時，請依照洗碗機製造商的指示。
 - 不鏽鋼鍋具去除污漬：可用小蘇打與水調成糊狀，塗抹後用非研磨性海綿或布擦拭。
-

使用與保養指南

首次使用前

- 移除所有貼紙，並用溫水與中性清潔劑清洗鍋具。

烹飪時的建議

- 建議中火加熱後轉小火，以均勻分布熱能並減少局部過熱。
- 建議使用 1~2 茶匙的油或奶油，有助於食物上色並減少沾黏。
- 請依照爐具製造商的建議使用適合的鍋具。
- 避免於爐具上拖拉鍋具，以防刮傷爐面。鍋具保固不涵蓋爐具表面損壞。
- 植物油（特別是噴霧式油）可能會留下殘留物，影響不沾效果。
- 鍋柄應避免懸空或位於其他熱源上，以防燙傷或鍋具掉落造成損害。

適用於不同爐具的建議

◆ 瓦斯爐

- 調整火焰大小，避免延伸至鍋具側面。
- 確保鍋具穩固放置，避免傾倒，並使手柄與爐架對齊，以獲得最佳穩定性。

◆ 電爐（玻璃陶瓷爐）

- 使用前後請清理爐面上的食物殘渣，以免刮傷玻璃表面。
- 請勿將熱鍋直接放在冷爐面，否則鍋具可能會與玻璃爐面融合，導致損

壞。

◆ 感應爐 (IH 爐)

- 請確認產品是否適用於感應爐 (可查看包裝或產品頁面)。
- 加熱速度快，請勿離開鍋具無人看管。
- 請選擇適當的鍋底尺寸，使用過小的鍋底可能無法被感應爐偵測，影響加熱效率。

安全提醒

- 鍋內食材請勿超過 2/3 容量，避免溢出。
- 油炸時，請勿超過鍋深的 1/3，並保持低溫加熱，避免過熱導致火災。
- 請勿將小孩靠近爐具，以免燙傷。
- 廚房油煙可能對鳥類或小型寵物有害，請確保通風。
- 請勿讓空鍋乾燒或讓鍋內液體完全蒸發，否則可能會損壞鍋具及爐具，甚至造成安全風險。
- 鍋蓋與鍋柄可能會變熱，請小心觸碰，並使用隔熱手套。
- 長時間的溫度變化可能會使手柄與旋鈕螺絲鬆動，請定期檢查並手動旋緊。

- 請勿將鍋具放入微波爐。
 - 本產品僅供家庭使用，非商業或餐廳用途。
 - 蒸籠、隔水加熱鍋與義大利麵濾籃不適用於直接接觸火源，否則可能導致變形或損壞。
 - 使用油類烹飪時，請勿離開鍋具無人看管，以免引發火災。
 - 請勿在烹飪時將器具留在鍋內。
 - 請勿使用非專用鍋具進行隔水加熱（雙層蒸煮）。
-

鍋蓋使用注意事項

- 掀開鍋蓋時，請遠離蒸氣方向，以免燙傷。
- 關火後若鍋蓋緊貼鍋身，可能形成真空密封，可重新開小火加熱，使鍋內空氣膨脹，解除密封狀態。
- 玻璃鍋蓋經過特殊強化處理，耐熱但仍需小心使用。
- 鍋蓋在烹飪初期可能會起霧，加熱後會自然消失。
- 請勿將玻璃鍋蓋直接放置於火源上，否則可能影響其耐衝擊性。
- 請勿將熱玻璃鍋蓋放置於冷水或冷表面，劇烈溫差可能導致破裂。

- 清潔玻璃鍋蓋時，避免使用金屬器具、尖銳物品或研磨性清潔劑，以免刮傷並影響強度。
 - 若鍋蓋有裂痕或刮痕，請勿使用。
-

烤箱使用指南

- 請使用隔熱手套，以免燙傷。
- 除不鏽鋼全金屬製品外，請勿將鍋具放置於烤箱上火/烤架下方，或接近熱源。
- 請查看包裝或產品頁面，確認最高可耐溫度。