

TRAMONTINA

雙耳鑄鐵鍋含蓋4件組

註：將廚具由包裝內取出後，便可將塑膠夾丟棄。
這些塑膠夾是保護廚具器皿及鍋蓋免於運送途中受損。

使用與維護說明

琺瑯鑄鐵鍋的使用說明

- 以溫的肥皂水洗手洗鍋具。徹底地沖洗乾淨並風乾。
- 避免廚具敲打鍋具或是在鍋具內分切食物，這可能會造成琺瑯表面永久損壞。
- 我們建議使用矽膠、尼龍、竹子或是木製廚具。使用金屬廚具或是尖端物品可能假以時日便會損壞烹飪表面。
- 琺瑯質表面並不適於乾炒。應在加熱前在鍋底加入液體、奶油或是食用油。
- 以平緩的低到中火設定，對於大多數的烹飪工作（包括煎煮和燒烤）會做出最均勻與最佳的成品，且不需要使用到高溫。一旦鍋具變熱，所有的烹飪工作都能以較低溫設定俐落地完成。**事實上，使用高溫可能會使得鍋具永久地變色並毀損。**
- 若使用電磁 / 陶瓷玻璃爐面，務必在移動時將鍋具抬起（請勿滑移）以免刮傷爐面。



本產品經研發可使用於電磁 / 陶瓷玻璃爐面。鍋具連同烹煮食物的重量可能會超出爐面製造商指定的最大重量限制。為避免爐面損壞，我們建議在使用前，應先確認爐面製造商的使用與維護說明中所指定的最大重量限制。

- 鍋具只有在烹飪時才能放在爐具的火口。請勿使空鍋過熱或是讓瓦斯火焰竄出鍋具的外側，而使得把手過熱。
- 本鍋具適用於烤箱，最高適用溫度達500°F (260°C)。儘管整合式把手與鍋蓋鈕/握把皆為烤箱適用，但在烤箱以及爐火上烹煮時它們都會變燙。特別是使用瓦斯爐的明火烹煮時。因此，請使用防護手套以便安全地接觸熱的鍋具。

琺瑯鑄鐵鍋的清潔與維護

- 琺瑯鑄鐵材質極為耐用但可能會因意外地摔落或撞到其他硬物表面而受損。
- 避免突然的溫度變化，例如將熱的鍋具浸入冷水。務必讓鍋具冷卻後再清洗。請勿將熱鍋裝入或是浸入冷水裡，因熱衝擊可能會造成琺瑯質受損。
- **限手洗：**我們建議鍋具以手洗並風乾以保護原有的防護層。
- 如遇不易清潔、卡住的食物，可將鍋具浸入熱的肥皂水清理並徹底風乾。
- 限使用尼龍或是柔軟的研磨片或刷子清除頑強的殘留物。請勿使用金屬墊或是粗糙具磨蝕性的化學品進行清潔，因為這些都會對琺瑯質造成損害。
- 鍋具請小心的堆疊或是套合。儘管，和其他物件碰撞或是敲打對於鍋具的性能並不會造成影響，但會造成刮傷或是在外部與內部表面形成缺口。
- 切勿在鍋具未乾的時候進行收納。將鍋具放在通風處讓鍋具完全地風乾。
- 隨著時間的推移，鍋蓋上固定鍋蓋鈕的螺絲可能會鬆動。大部分的情況下，只需將螺絲重新固定便能解決問題，小心不要鎖得過緊以免鍋蓋受損。若鍋蓋鈕無法重新固定，請與Tramontina的客服聯絡以取得協助。考量安全因素，請勿在鍋蓋鈕鬆脫時仍繼續使用鍋蓋。

注意事項

- 烤箱適用 · 最高適用溫度達500°F (260°C)
- 為避免受傷 · 在接觸熱的鍋具時務必使用防護手套。



電磁爐



瓦斯爐



電子爐



陶瓷玻璃



烤箱適用



限手洗

TRAMONTINA USA, Inc.
客戶服務
12955 West Airport Blvd.
Sugar Land, TX 77478-6119
(800) 221-7809
www.tramontina.com

中國製造



雙耳鑄鐵鍋含蓋4件組

80131/305 (White)



雙耳鑄鐵鍋含蓋4件組

80131/306 (Blue)