

## 使用养护技巧

### 使用中

- 食物量建议不要超过锅体容积的70%，烹饪温度控制在240℃以内
- 锅盖部分如有钢化玻璃，请勿用重物敲击、高处跌落，以免造成破裂，如有破裂请谨慎处理

### 使用后

- 烹饪完待自然冷却至室温后用水清洗，勿长时间存放食物和积水，尤其不宜长时间存放酸碱性食物
- 为保证锅具使用寿命，如果锅具长时间不使用，应在锅内表面上均匀涂抹一层薄薄的食用油，用中火加热10到15秒，并在通风干燥处保存
- 若遇顽固污渍，可以加入温水浸泡10分钟，然后用海绵或百洁布取适量中性清洁剂清洗即可除去
- 用完后请放置在儿童不易触碰到的地方，以免发生危险

5

## 常见问题与解答

### 炒菜后锅为什么会变颜色？

使用后变色分两种情况，而且都属于正常现象：  
 第一种：黑色、褐色等。  
 原因：主要是由于食物、调料等经过高温烹饪时，会有少许碳化变黑，碳化物粘在锅表面，使锅慢慢变黑。  
 第二种：彩色。  
 铁材质锅具在空气中容易被氧化，高温烹饪时氧化速度加快，在表面形成多种类型的氧化铁，呈现出彩虹色。

### 使用建议：

- 首次使用时先开锅：在锅内涂满食用油（推荐猪油），用小火加热至快起油烟，然后关小火自然冷却至室温并清洗干净。
- 炒菜时，建议使用中小火力，可以减少油烟的产生。
- 如果出现黑色物质粘在锅底，可用热水浸泡30分钟，然后用钢丝球反复擦洗。
- 如果锅内出现彩色，可以正常使用，且不会影响健康。如觉得影响美观，可用钢丝球反复擦洗，可减少彩色。

## 适用型号

产品执行标准：Q/MD 013-2014

系列	CT			TT
型号	CT32A1	CT32A6	CT32Z1	TT24T3
	CT32A2	CT32A7	CT32Z2	TT22T3
	CT32A3	CT30A5	CT34Z1	TT24T4
	CT32A4	CT34A4	CT32T3	TT22T4
	CT32A5	CT30A4	CT30T3	ST01

6

TEL 400-8899-315

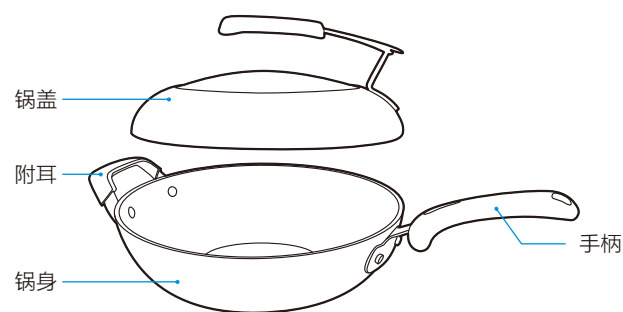
广东美的生活电器制造有限公司  
 地址：广东省佛山市顺德区北滘镇三乐路19号  
 邮编：528311  
 网址：www.midea.com

## 美的炊具 使用说明书



微信扫一扫，服务立马到  
使用前请仔细阅读本手册，并妥善保管

## 产品说明



产品若有技术改进，会编进新版说明书中，恕不另行通知；产品外观、颜色如有改动，以实物为准。

## 产品特性

请严格按照“使用与保养说明”进行使用和保养此款产品，方可以达到持久不锈的效果。

- 适用于燃气灶、电磁灶、红外炉、电炉多种热源。



高温氮化防锈技术  
持久不锈



优质精铁  
铁质纯正

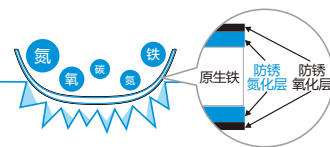


手柄防烫设计  
手感舒适

1

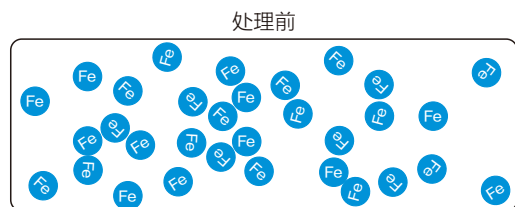
## 防锈技术介绍

采用高温氮化防锈技术，经过600度以上的高温处理，使锅体表面形成致密的氮化层和氧化层，极大提高了铁的防锈能力和表面硬度，使锅体更加防刮耐磨。

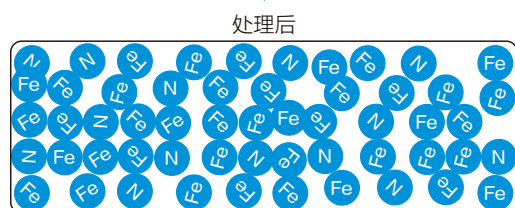


### 碳氮共渗的好处是什么？

#### 耐刮耐磨耐铁锅铲



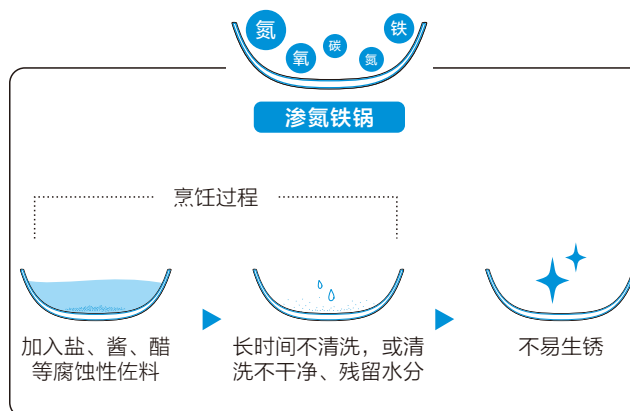
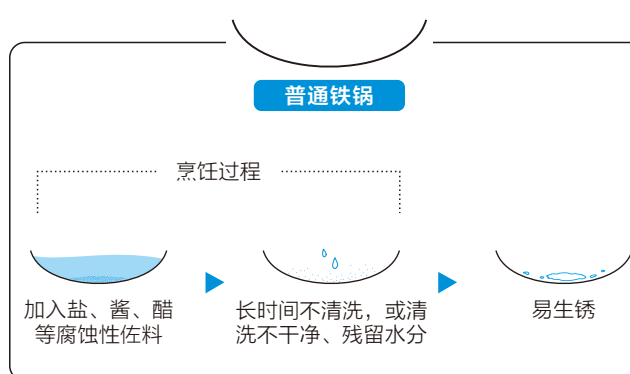
铁原子排列 疏松稀疏



更加致密 更加坚硬结实

2

## 持久防生锈



3

## 使用养护技巧

### 使用前

- 首次使用前，检查新锅内外是否贴有标签，如果有，请把标签去掉。将锅具清洗干净并擦干
- 用中火将锅加热，然后调至小火，向锅内倒入少许的猪油(或食用油)，并均匀涂抹在锅内表面，关闭火源，放置24小时后，用水清洗干净并擦干

### 使用中

- 铁锅导热均匀，蓄热持久，用中火进行烹饪，可减少油烟的产生，性能最佳。锅具使用中还要避免空锅长时间干烧，以免损坏锅体，缩短使用寿命
- 忌铁锅煮绿豆、熬中药、煮杨梅、山楂、海棠等食物
- 正在烹饪时，请小心打开锅盖，以防被蒸汽烫伤。烹饪中及烹饪完成后，手柄、附耳等金属部位温度较高，请勿直接接触，以免烫伤

4