

体验北欧至简之美 开拓现代烹饪之趣
@ppna will refresh your daily cooking

奇厨二维码指引

点击菜单栏进入“会员中心”，发现更多优惠福利



即刻进入奇厨商城

微信扫一扫
一起开启厨房之旅

- 【0元试用】奇厨爆品免费试用，体验更多新式炊具
- 【现金直赚】参与商城合伙人计划，0成本赚现金，轻松开辟新副业
- 【积分换购】积分可兑精美产品、大额优惠券，开心薅羊毛
- 【美食教程】打开美食新世界，治愈每日三餐选择困难症
- 【产品服务】教你开锅养锅小技巧、正确使用家中炊具

ppna 欧铂

法利 刀具

扫码关注公众号



点击“产品使用指南”，查看开锅教程视频

使用说明

- 使用合适的刀具：切蔬菜、切肉、切鱼、切排骨或做冷盘，都要用相应的刀具。切不同的食材、切成不同大小，也要用不同的刀；
- 砍骨刀：利落处理骨头等坚硬食物。适合排骨、鸡肉等硬质食材；
- 切片刀：刀刃口锋利，不易打滑。适用于鱼肉切片、肉类切块等；
- 果蔬刀：生熟分类，防止串味。适用于蔬菜、水果切片、切丝等；
- 水果刀：刀片小巧，轻松驾驭创意拼盘。适用于各种蔬菜及水果削皮、挖孔、分切等；
- 剪刀：精心打磨，一刀多用。适用于剪禽类细骨、食品包装等。

清洁保养

- 不锈钢刀具并不是永不生锈，所以每次用完使用之后，应立即用清水清洗刀面，并用抹布擦干。放置通风干燥处、远离水源和燃气，以防生锈；
- 刀具按不同用途分开使用，不宜切、削金属、木材等硬物；
- 刀具使用后需放回刀座，要检查刀座插槽部分是否有油垢及水渍，若有需要及时清除，确保刀座清洁、干燥后方可插入刀具；
- 为保持刀具的长久锋利，频繁使用刀具时须及时磨刀；
- 磨刀保养时，请参阅相应磨刀工具的使用说明。

注意事项

- 刀具掉落时，千万不要试着用手或者身体其他部位去接，这样有可能导致严重受伤；
- 锋利的刀具对儿童有危险，平时不用时请搁置在儿童触摸不到的地方，以免发生厨房意外；
- 不要把刀放在灶具其他热源上，否则容易损坏或造成烫伤；
- 不要以手指划刀刃去试探刀具是否锋利，以免划伤。刀刃锋利，清洁时请小心划伤；
- 请勿在陶瓷砧板上或硬质材料上使用刀具，请选用竹木或树脂砧板，避免损伤刀刃；
- 请勿使用刀具进行拍、撬、敲等动作，会损伤刀具，缩短使用寿命，厨房刀具请不要用于烹饪以外的其他用途。

执行标准:QB/T 1924-1993《菜刀》
GB/T 30769-2014《不锈钢水果刀》
GB 4806.1-2016《食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求》

产品合格证
检查结论: 合格
检查员号: 检验员A1
检查日期: 见生产批号
广东美的生活电器制造有限公司
生产日期见生产批号前6位(年/月/日)

保修卡

Midea
智慧生活可以更美好

相关信息(用户填写)	
用户姓名	发票号码
购买商店	购买日期
产品型号	产品编号
当地维修网点电话	

维修记录	
维修日期	
故障内容及处理情况	
维修单位	
维修人员签名	

维修电话: 400-8899-315

在购买本公司产品时，请立即填写此保修卡
请妥善保管保修卡，消费者不必将其寄回本公司
维修时请携带保修卡及有效发票正本
广东美的生活电器制造有限公司
www.midea.com

服务承诺

产品如有故障，请与本公司的特约维修网点或客户服务中心联系。
整机保修三年（内锅为损耗件，实行一年保修）。保修期的起始日期以产品发票日期为准。

凡属下列情况之一的，不属保修范围。

- 1、用户搬运、使用、保管、维护不当而损坏，或人为损坏；
- 2、经非本公司指定维修部维修，或用户自行拆装、维修；
- 3、产品附件（如锅铲、汤勺等）、印刷品（如说明书等）和赠品等损坏；
- 4、使用非我公司产品标配的赠品和配件，造成损坏；
- 5、发票所载型号与维修产品型号不符或被涂改；
- 6、非家庭使用（如经营、商用、公司集体）的产品；
- 7、超出保修期；
- 8、无有效发票；
- 9、因不可抗力造成损坏；

不属于保修范围的产品，将提供收费维修服务，本公司客户中心仍热情为您服务。

尺寸: 145x210mm
200g哑粉纸, 覆亚膜, 双面满版黑

页面根据白色虚线机压三折页, 白色虚线为折痕线, 印刷时删除