

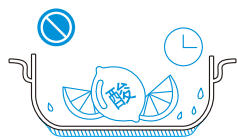
## 使用养护技巧

### 使用后

1 烹饪完成后锅具温度较高，建议冷却后再用水清洗，以免锅具发黄



2 烹饪完，请勿长时间在锅具中存放食物，尤其是酸碱性食物



3 锅底出现白色点，是由于水或食物加热后形成的水垢，可使用小苏打水进行清洁，还是难以去除时，可用抹布蘸少许白醋擦拭



4 长时间不使用，请清洗干净并擦干，放置在通风干燥处储藏



5

## 常见问题与解答

### 1 为什么锅具会泛黄变黑？

优质不锈钢含镍较多，常温情况下防锈能力很强，但在长时间干烧而达到很高温度时，表面会发生氧化反应，生成氧化铁类的物质，此类变色属于正常现象。建议：

- (1) 建议使用中小火烹饪，电磁炉上使用更好；
- (2) 变黄时可使用不锈钢专用清洁剂清洗。

### 2 当锅具黏上难以去除的污渍怎么办？

建议用热水加少许小苏打，用抹布擦拭，能减少污渍，不建议使用钢丝球刷、去污粉和盐等颗粒大的晶体去摩擦，以免破坏表面的光亮。

### 3 不锈钢不粘技巧

使用前锅内擦拭干净水分，冷锅加入冷油，然后开始加热至油在锅中产生油纹向锅边扩散，此时放入食物，可达到较好不粘的效果。

## 产品执行标准

GB/T 29601-2013 《不锈钢器皿》  
GB4806.1-2016 《食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求》

主体不锈钢类型：食品接触用奥氏体型不锈钢

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涌镇三乐路19号  
邮编：528311  
网址：www.midea.com  
版本号：G-V2.02

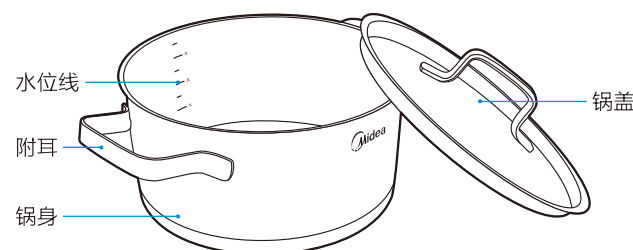
# 美的炊具

## 不锈钢类使用说明书



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

- 适用于燃气灶、电磁灶、红外炉、电炉多种热源。



食品接触用不锈钢



高强度热复底厚底



支持少油无水烹饪

1

## 厚底介绍

### 什么是厚底？

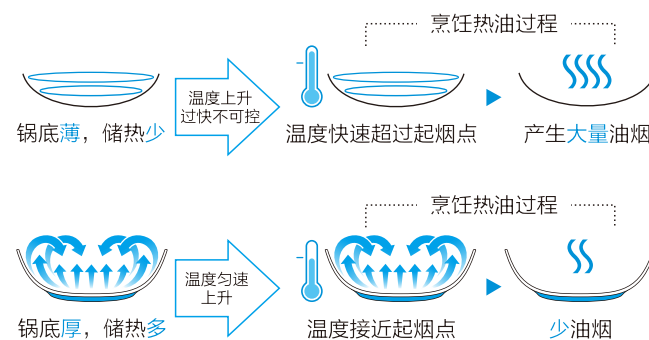
烹饪过程中，锅底吸收和存储了绝大部分的热量，同时也是接触食物、使食物变熟的主要位置。

美的采用特殊的高温高压焊接工艺，锅底厚度最高能做到8mm，能吸收和存储足够的热量，使锅体的温度更均匀、充足，保证烹饪过程中可持续大火爆炒，“哧哧”的锅气声不绝于耳。



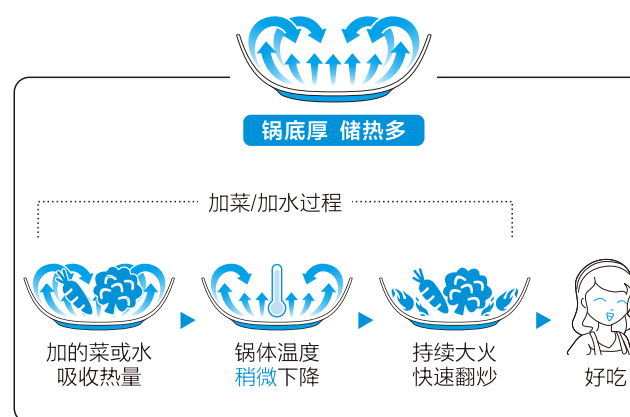
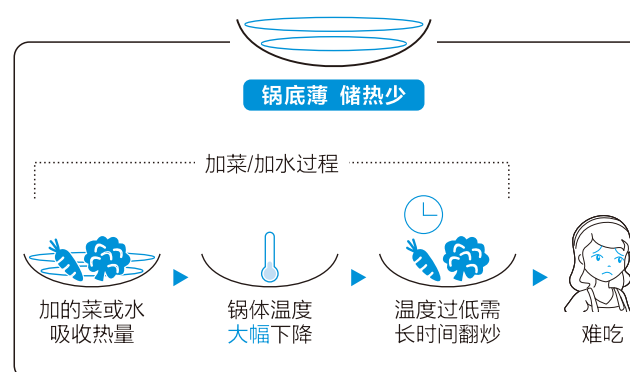
### 厚底的好处是什么？

#### 少油烟



2

## 做菜好吃

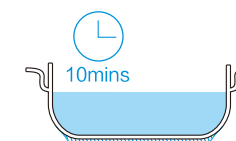


3

## 使用养护技巧

### 使用前

1 首次使用前，请将锅体上的标签等附属物去掉，加入半锅水及适量清洁剂，浸泡10分钟后清洗干净



2 锅具使用前，需擦拭干表面水分，以免失去光泽

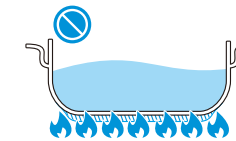


### 使用中

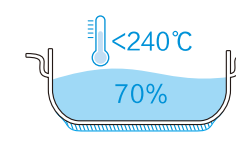
1 加热时，使用者切勿长时间离开，以免空锅干烧导致锅具发黄发黑，缩短使用寿命甚至损坏锅具



2 明火上使用时，火焰大小不要超过锅底直径，以免导致锅具发黄发黑



3 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，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

尺寸100*142mm 颜色：双色印刷 美的蓝：C90 M20 黑色：K100 材质：80克双胶纸	说明书		美的炊具	
	制作	覃静	货号	304不锈钢
	编码		型号	系列通用
	版本信息	A：20160325 B：变更型号 20160804 C：删型号加版本号2017022	D：改二维码 20170803	