



維護及使用說明

1 - 重要安全事項

使用本產品前請仔細閱讀所有安全信息！

- 烹煮時請勿讓兒童靠近灶台。
- 請小心處理高溫鍋具以避免受傷。
- 出於安全考慮，在使用時切勿讓鍋具處於無人看管狀態，並確保手柄不會伸出加熱的爐灶或爐火邊緣。
- 鍋蓋和手柄在長時間烹煮過程中可能會變得高溫，取下鍋蓋或使用手柄端起鍋具時務必小心。如有必要，可以使用隔熱手套或隔熱墊。
- 對於矽膠包裹手柄的鍋具或玻璃蓋：請務必仔細閱讀說明書方可再烤箱中使用。
- 從鍋具倒出沸水或熱湯等液體時務必小心，可以利用帶濾孔鍋蓋以防鍋中食物令液體濺出。
- 請勿在微波爐中使用。
- 請勿將高溫鍋蓋或鍋具浸入冷水。

2 - 使用指南

首次使用前：

- 請除去所有包裝材料和標籤，並妥善回收廢棄物。
- 請使用溫的肥皂水清洗，並用軟布徹底擦拭和乾燥。

烹煮：

- 一定要選擇一個乾淨的鍋具。
- 烹煮前先將食物放置至室溫。
- 我們建議使用適合烘焙和油炸的油或黃油（即煙點高的油）。
- 檢查油或黃油標籤是否適合烹煮。
- 不要使用任何類型的噴油器，包括氣霧、噴霧和泵式噴霧。這些噴霧會導致殘渣堆積，不管是那一種鍋具都會令到難以清除。

防止鍋具變形的建議：

- 切勿將空的鍋具放在加熱的爐灶上，否則會對鍋具和爐灶造成永久性損壞。
- 切勿讓鍋具煮沸或煮乾。

節能及最佳烹煮和油炸效果的建議：

- 烹煮時，請選擇與您的鍋底直徑接近的爐灶火圈。
- 使用煤氣灶烹煮時，請調整火焰大小使其不會在鍋的側面燃燒。
- 請根據您的食材選擇合適的溫度。

熱源：

- 本鍋具適用於所有爐灶，包括電磁爐。

在電磁爐上使用鍋具的建議：

- 電磁爐在很短的時間內會產生很強的熱量，具有我們全新的感應技術的鍋具在電磁爐上會被快速加熱，因此注意不要選用高溫設定，並且在使用過程中不要讓鍋具處於無人看管的狀態。
- 鍋具底部直徑應與感應組件的尺寸相同。如果鍋具太小，感應組件不能夠成功檢測，所以不會有效加熱。

3 - 維護和清潔

- 本鍋具適用於洗碗機。
- 每次使用後，先讓鍋具冷卻，然後徹底清潔。
- 切勿使用鋼絲棉或尼龍刷洗擦鍋具。
- 對於嚴重的污漬，我們建議使用泡沫海綿，在大多數雜貨店、百貨商店和五金店都可以買到。
- 切勿使用烤箱清潔劑、研磨劑或含氯漂白劑的清潔產品。
- 請確保爐具和鍋具遠離雜物，以免劃傷爐具。
- 隨著使用時間增加，不銹鋼鍋具可能會輕微變色，這是絕對正常。過熱可能會導致鍋具上產生棕色或藍色的污漬，但是這不會影響其性能。
- 裸露的不銹鋼錘釘在洗碗機中可能會變色，但這不會影響鍋具的性能。
- 如果您的不銹鋼鍋具開始出現腐蝕的跡象，這可能是由於洗碗機的閃锈問題。這類鍋具表面的污漬可能是由於洗碗機或其他不銹鋼製品（如刀具、削皮器、餐具等）內的小零件腐蝕而造成。長期暴露在鹽、濕氣和酸性食物中也會對鍋具造成腐蝕。使用軟布和溫和的洗滌劑或不銹鋼清潔產品可以很容易地去除腐蝕性污漬。這些污漬不會影響鍋具的安全或性能。但如果選擇不清除污漬，可能會帶來永久性的損壞。
- 對於矽膠包裹的手柄：雖然我們的鍋具適用於洗碗機，但我們還是建議手洗鍋具，因為手柄在洗碗機中有機會造成磨損和褪色。手柄上也可能出現灰色或白色斑點，但這些不會影響鍋具的安全或性能。

鍋具的存放：

請務必小心存放，我們推薦您使用鍋具保護墊。

祝您享受一個愉快烹飪之旅！

如果對鍋具有任何疑問，請與我們的客戶服務部聯絡，我們樂意為您提供幫助。

客戶服務部熱線：

bialetti.care@cookware-co.com

www.bialetti-housewares.com