



ZHT



## 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在烤箱中使用。
- 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：

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。
- 使用氣體爐烹煮時，請調整火焰大小使其不會在鍋的側面燃燒。
- 陶瓷不粘塗層能有效地分配熱量，因此正確的溫度設置非常重要。較低的溫度可以節約能源，並大幅度減少食品 and 油的碳化。
- 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。

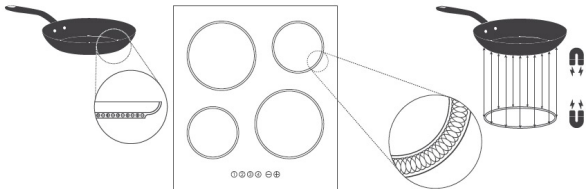
在電磁爐上使用鍋具的建議：

與電陶爐不同，電磁爐只能夠檢測通過電磁鐵檢測外緣的鍋或平底鍋。對於採用電磁感應技術的鍋或平底鍋，其底部必須與爐灶的外緣相接觸才可被成功檢測。

如果您的鍋具無法被成功檢測，請嘗試以下方法：

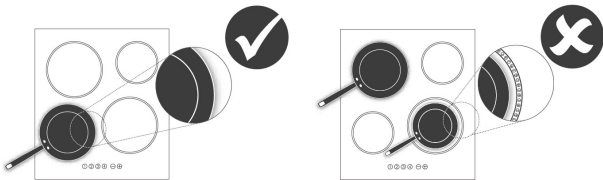
#### 1. 把鍋具放在適當大小的爐灶上

只有當可感應的鍋具底部與電磁爐玻璃面板下的線圈尺寸匹配時，感應技術才會生效（見圖）。如果使用的爐灶火圈比鍋具大，鍋具可能無法被識別和加熱。



#### 2. 把鍋具放在尺寸較小的爐灶上

如果沒有與您的鍋具底部匹配的爐灶火圈，請選擇較小尺寸的爐灶。



#### 3. 不要把鍋具放在爐灶的正中央

如果沒有比您的鍋具底部小的爐灶火圈，我們建議您沿著爐灶邊緣放置鍋具，這樣鍋具底部最外側的點會與感應線圈相接觸。

#### 4. 請仔細查看電磁爐的使用說明和維護手冊

檢查鍋具的直徑及與其匹配的爐灶。

烹煮建議：

- 一定要選擇一個乾淨的鍋具。
- 烹煮前先將食物放置至室溫。
- 用中低溫預熱鍋具幾秒鐘，然後加入少許油或黃油以獲得最佳煎炸效果。
- 鍋具及其陶瓷不粘塗層的磨損是絕對正常。隨著使用時間增加，鍋具的不粘性能自然會降低。如果長期將不粘表面置於高溫下，會導致食物和油碳化，從而加速了不粘性磨損過程。陶瓷不粘塗層具有可承受高達450°C 短時間偶爾過熱的安全特性，也就是說如果鍋具意外過熱，也不會釋放有毒煙霧，塗層本身亦不會起泡或剝落。
- 即使鍋具已經完全失去不粘性能，仍然可以繼續使用，只需要在烹煮過程中使用更多的油或黃油。

食用油和油脂：

- 我們建議使用適於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。

餐具：

- 切勿在任何不粘塗層表面使用金屬器具。建議使用塑料、橡膠或木製器具，以延長鍋具的使用壽命。
- 切勿將您的鍋蓋或餐具碰到鍋具邊緣或表面。
- 切勿在鍋裡切割食物。
- 塗層不能承受尖銳物體或切割（例如用刀叉）。

### 3 - 維護和清潔

- 每次使用後，先讓鍋具冷卻方徹底清洗。
- 陶瓷不粘塗層會使得鍋具更易於清洗，並可於洗碗機使用。但為了保持鍋具的不粘性能，建議用溫肥皂水清洗，沖洗乾淨後用毛巾擦乾。陶瓷不粘塗層在洗碗機中可能由於某些洗碗機洗滌劑的高鹽含量、漂白劑和磷酸鹽而分解。裸露的鋁框或鉚釘在洗碗機中可能會變色，但絕不會影響鍋具的性能。
- 切勿使用鋼絲棉或尼龍刷洗擦鍋具。
- 使用油脂和油烹煮時，不粘塗層在長時間的高溫下會形成沉積物（稱為碳化）。高溫會使油和油脂碳化，加速不粘性能的磨損。如果發生這種情況，應移除所有未附著的食物，將鍋中倒入一些溫水並讓它快速沸騰，然後用肥皂海綿更容易擦掉粘著的食物。
- 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，避免劃傷不粘塗層。
- 請確保您的爐具和鍋具遠離雜物，以免劃傷爐具。

鍋具的存放：

將鍋具放置在鋒利的金屬器具旁邊可能會導致不粘塗層表面和鍋具邊緣出現划痕或碎屑。請務必小心存放，不要把鋒利的金屬器具放在鍋具裡，我們推薦使用鍋具保護墊。

祝您享受一個愉快烹飪之旅！

如果對陶瓷不粘鍋具有任何疑問，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](mailto:bialetti.care@cookware-co.com)

[www.bialetti-housewares.com](http://www.bialetti-housewares.com)