

150x150mm

SUPOR 苏泊尔

不锈钢锅具系列使用说明书

Stainless Steel Cookware Series Instruction

版本号：SM216-1803

使用前请仔细阅读使用说明书

150x150mm

产品使用说明及注意事项

为确保您能正确安全地使用本产品，使用前请仔细阅读使用说明；
在您首次使用前，如发现产品缺损的情况，在确保产品包装完整和产品未被使用的前提下，我们将为您更换产品；但不包括使用不当、擅自拆卸、刻意破坏等人为因素造成的产品损坏的情况。

安全、清洗注意事项：

- 1.烹饪时如需打开锅盖，请注意避免蒸汽烫伤；
- 2.锅具的手柄不要向外伸展太多，烹饪时请注意避免儿童靠近，以免小孩或衣服接触发生意外；
- 3.锅内出现顽固污渍，可在清洗前装入适量温水浸泡约二十分钟后清洗；
- 4.请勿将锅具放进微波炉内加热；
- 5.锅具金属部分加热后温度较高，如需接触，请使用防烫手套；
- 6.本品为家庭使用类型，请勿作为工业/商业用途。

日常使用说明：

- 1.首次使用前，请将锅体上所有宣传标贴除去，放进含有中性清洁剂的温水中，以海绵或软性清洁布擦洗，然后用温水冲洗，内外擦净；
- 2.建议使用中至小火烹饪，这样既能避免食物焦糊，保留食物原滋原味，又能达到节能效果；请勿长时间空锅干烧，以免损坏锅体，缩短使用寿命；
- 3.请勿在空锅或冷锅冷水的状态下加入食盐，沉积的食盐会对锅体表面产生一定的损坏；
- 4.使用锐利的金属铲勺可能会造成锅具表面轻微刮痕，建议使用尼龙或木质等非金属铲勺；
- 5.油炸食物时，请注意锅内的食用油不要超过锅体容量的三分之一，以确保加入食物后滚油不会溢出；
- 6.锅具使用完毕后请及时清洗擦干，以免残留的食物尤其是酸碱物质对锅体表面造成损坏；
- 7.水渍、调料及食材等可能在烹饪后残留在锅具表面造成白斑、黄斑等，可加入少许白醋或柠檬汁加至温热后，用软性清洁布擦拭去除。

保养方法：

- 1.锅具上的塑料、硅胶、玻璃、木质等非金属部件请注意避免火焰接触；
- 2.请注意定期清洗锅具外表面，以免积垢影响加热效率；
- 3.请勿长时间在锅内存放食物和积水，长时间不用时，请保持锅体干燥，在通风处保存。

执行标准：GB/T 29601-2013 《不锈钢器皿》

GB/T 32147-2015 《家用电磁炉适用锅》⁽¹⁾

※请使用电磁炉烹饪区域与锅具底部接触平面直径相适应的电磁炉⁽²⁾

注释⁽¹⁾、⁽²⁾的内容，适用于锅身上有“电磁炉适用”标记的产品。

主体部分不锈钢类型：奥氏体型不锈钢

商标持有人：浙江苏泊尔股份有限公司

地址：浙江玉环大麦屿经济开发区

地址：武汉市汉阳区彭家岭368号

网址：www.supor.com.cn

制造商：武汉苏泊尔炊具有限公司

邮编：430051

全国服务电话：400-8899-717