

www.electrolux.com/shop



INFINITE CHEF COLLECTION

INFINITE CHEF COLLECTION



不鏽鋼湯鍋



單柄小湯鍋



深煎鍋



平底燉鍋



平底鍋



義大利麵專用內鍋



深煎鍋用篩網

第一次使用前

- 詳讀說明書。
- 移除所有包裝與標籤。
- 使用溫水加一點清潔劑，並使用軟質海綿清洗，徹底清潔後，請使用軟質的布將其徹底擦乾。
- 第一次加熱前，建議在鍋具內部使用一點植物油(花生油更佳)，並使用廚房紙巾擦拭。每次使用前都進行此步驟可以延長鍋具使用壽命。

日常使用

- 適用於所有爐具(瓦斯爐、電陶爐及感應爐)。
- 使用乾淨的鍋子。
- 烹調前10分鐘即將食物從冰箱取出。
- 建議使用低至中火力，將油加熱1-2分鐘後再放入食物。
- 伊萊克斯鍋具能夠快速傳導熱能並均勻加熱，因此請使用低至中火力。只有在須煮沸鍋中的水或湯時，才需使用大火力(如義大利麵)。
- 切勿讓鍋具煮乾，鍋具乾燒時間勿過長。
- 當您將加熱後的鍋具放置於桌上或工作檯面時，請使用隔熱墊。
- 可放入烤箱加熱(耐熱至250°C)，取出時請使用隔熱手套防止燙傷。

保養與清潔

- 請於冷卻後再清洗鍋具。
- 本鍋具可放入洗碗機清洗，但還是建議手洗，長時間使用洗碗機清洗仍可能造成鍋具刮傷。
- 每次使用後都需徹底清潔鍋具，食物殘留在鍋具上越久越難清洗，亦會導致黏鍋。清洗時切勿使用刺激性的檸檬酸或漂白劑。請使用溫水加清潔劑，搭配海綿或洗碗布清洗，切勿使用鋼絲絨、尼龍鋼絲、烤箱除垢刷或任何粗糙的菜瓜布。徹底清潔後，請使用軟質的布將其徹底擦乾。
- 可以加入混合清潔劑的水，並使用低火力加熱(不須煮沸)來清除殘留於鍋具上的食物殘渣。
- 過度加熱不鏽鋼鍋具會使鍋具表面出現褐色汙點，不影響鍋具表現且可用清潔劑清除。

實用技巧

- 請將鍋具使用於與鍋底直徑相符的瓦斯爐或感應爐上。
- 使用於瓦斯爐時，請注意出火角度，以免火焰燒至鍋身與鍋具上緣。
- 加熱食物或準備精製醬料時，建議使用低火力。
- 火力掌控是非常重要的。低火力不僅節能，又能防止鍋具過熱。本鍋具可有效率使用熱能，並均勻加熱，能加快富含蛋白質食物的烹調速度(如牛排)。

安全資訊

使用本產品前請徹底詳閱安全資訊!

警告：

- **移動鍋蓋或拿取鍋具時請注意，請先輕碰鍋蓋或把手確認是否燙手，若需要時請使用隔熱手套。**
- 鍋蓋與把手都是不鏽鋼製，並做最小化熱能傳導的設計，但加熱時間較長時，鍋蓋及把手還是會變熱。
- 烹調時，切勿讓孩子接近爐火。
- 拿取鍋具時請注意把手是否燙手以避免受傷。
- 安全起見，鍋子加熱時切勿離開視線，並請確認鍋具把手沒有超出爐具邊緣。
- 切勿讓把手觸及爐火及爐火上方，以免把手過熱燙手。