

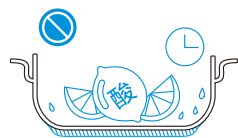
## 使用养护技巧

## 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。

## 适用型号

产品执行标准：Q/MD 014-2014

系列	TG	ZG	CG	SG	
型号	TG16N1	TG24Z1	ZG28U1	CG32D1	SG01
	TG22S1	TG16T2	ZG28U2	CG32D2	SG02
	TG24S1	TG18T2	ZG28U3	CG32D3	SG03
	TG24S2	TG24T2	ZG28U4	CG32T2	
	TG24S3	TG22T2	ZG28T2	CG32Z1	
	TG24S4	TG20T2	ZG30Z1		
	TG24S5				

6

TEL 400-8899-315

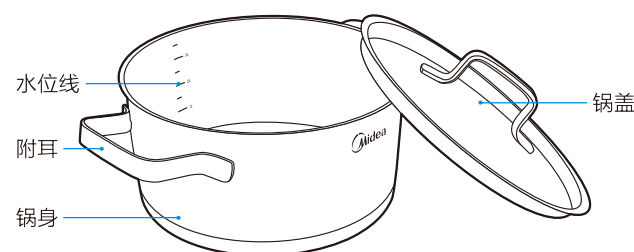
广东美的生活电器制造有限公司  
地址：广东省佛山市顺德区北滘镇三乐路19号  
邮编：528311  
网址：www.midea.com



微信扫一扫，服务立马到

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304不锈钢  
安全健康 久用如新



高强度热复底厚底  
加热均匀 经久耐用



支持少油无水烹饪  
美味又健康

1

## 厚底介绍

## 什么是厚底?

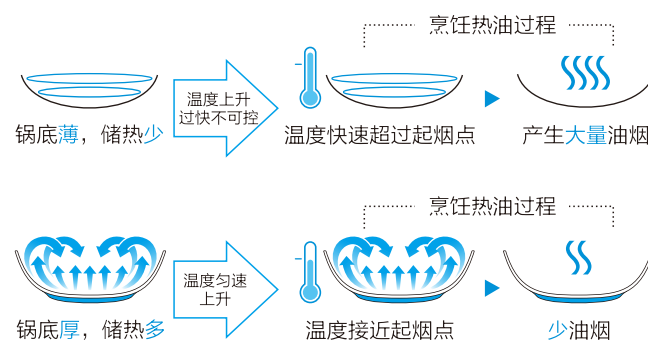
烹饪过程中，锅底吸收和存储了绝大部分的热量，同时也是接触食物、使食物变熟的主要位置。

美的采用特殊的高温高压焊接工艺，锅底厚度最高可做到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。



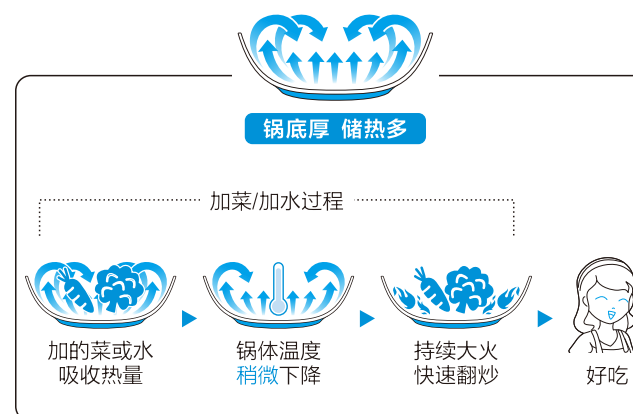
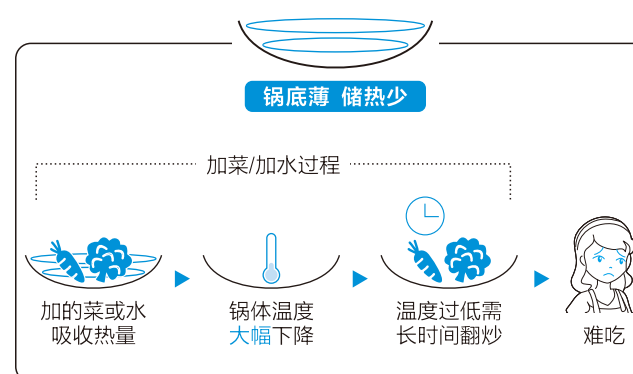
## 厚底的好处是什么?

## 少油烟



2

## 做菜好吃

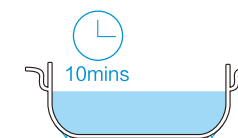


3

## 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

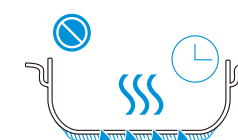


2 锅具使用前，需擦拭干表面水分，以免失去光泽

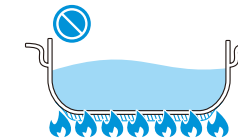


## 使用中

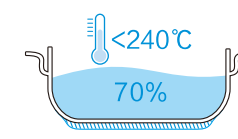
1 加热时，使用者切勿长时间离开，以免空锅干烧导致锅具发黄发黑，缩短使用寿命甚至损坏锅具



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

制作 刘春花  
编码  
版本信息 A: 20160325

## 美的炊具

货号 304不锈钢  
系列通用  
型号