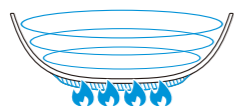


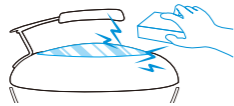
## 使用养护技巧

### 使用中

4 本产品传热均匀、快速，中火烹饪可有效减少油烟产生，且食物不易焦糊，性能最佳

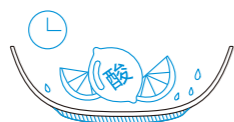


5 锅盖部分由钢化玻璃组成，请勿用重物敲击、高处跌落，以免造成破裂，如有破裂请谨慎处理

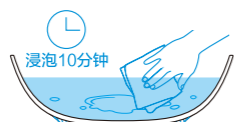


### 使用后

1 烹饪完，建议待自然冷却至室温后用水清洗，勿长时间放食物和积水，尤其不宜长时间存放食物



2 如遇顽固污渍，可以加入温水浸泡10分钟，然后用海绵或百洁布取适量中性清洁剂清洗即可去除



3 清洗时切勿使用尖锐洗刷用具擦洗锅具，如钢丝球等，以免损坏锅体表面



4 长时间不用时，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 不粘锅表面涂层被划伤，会不会影响不粘效果？  
轻微划伤只会影响表面美观，不会影响不粘性能及食物烹饪。

### 温馨提示：

建议使用2年后，更换新锅，不粘锅性能最佳状态为2-4年，具体寿命因个人使用习惯、使用频率、细心养护等，有所不同。

2 当锅具黏上难以去除的污渍怎么办？

不粘锅不能使用钢丝球等坚硬锐利器具进行擦洗。经常使用大火烹饪时，少许食物会碳化变黑，可以用热水泡10分钟后，用百洁布沾少许清洁剂进行擦洗。

3 不粘锅烹饪时，为什么最好选用中火或小火？

不粘锅导热、储热性能非常好，热效率很高，能很好的把热量快速传递到食物，所以只需要中火、小火即可烹饪好食物。

## 产品执行标准

GB/T 32388-2015 《铝及铝合金不粘锅》  
GB4806.1-2016 《食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求》

6

TEL 400-8899-315

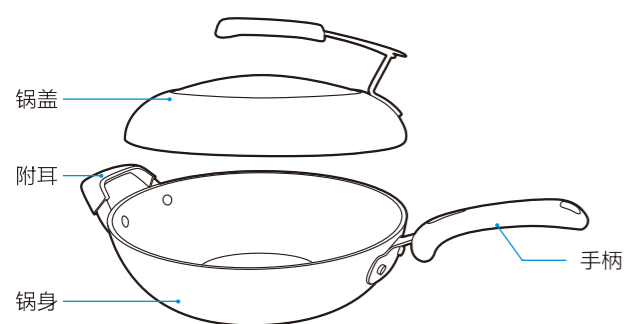
广东美的生活电器制造有限公司  
地址：广东省佛山市顺德区北涌镇三乐路19号  
邮编：528311  
网址：www.midea.com  
版本号：L-V2.01

## 美的炊具 铝类使用说明书



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。



合金厚底  
导热快 储热足



不粘锅  
干净易清洁



少油烹饪  
美味更健康

1

## 厚底介绍

### 什么是厚底？

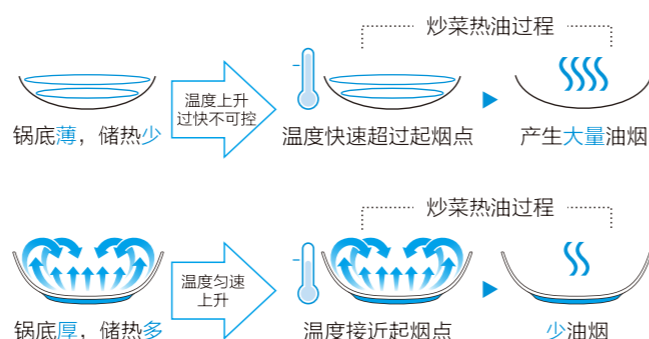
烹饪过程中，锅底吸收和存储了绝大部分的热量，同时也是接触食物、使食物变熟的主要位置。

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，保证炒菜过程中可持续大火爆炒，“哧哧”的锅气声不绝于耳。



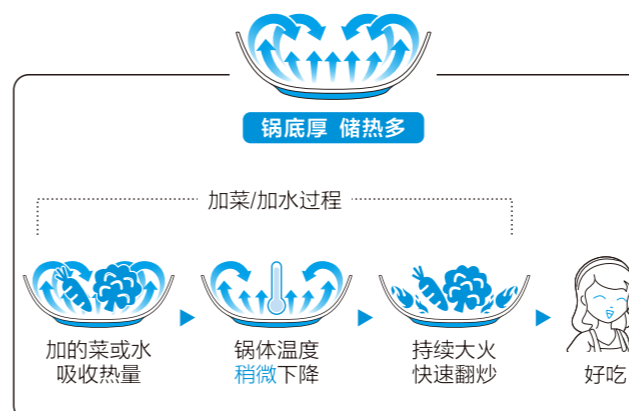
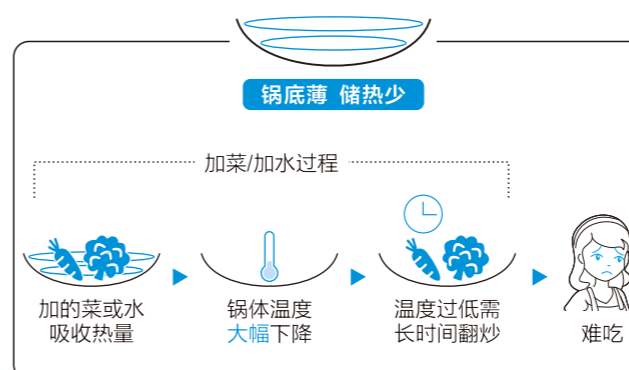
### 厚底的好处是什么？

#### 少油烟



2

## 炒菜好吃

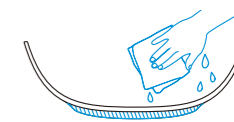


3

## 使用养护技巧

### 使用前

1 烹饪前，请将锅体上的标签等附属物去掉，加入半锅水煮沸，达到清洗消毒的作用



2 首次烹饪时，请抹干锅内水分，倒入少量食用油并小火加热，然后将油均匀涂抹在锅内，关火后自然冷却，可有效保养锅具



### 使用中

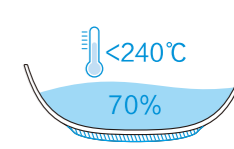
1 加热时，使用者切勿长时间离开，以免空锅干烧而损坏锅具，缩短锅具使用寿命



2 严禁使用坚硬或锐利的器具进行翻炒烹饪，如钢制锅铲、汤勺等，建议使用竹制、木质、硅胶类锅铲



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  |  | 美的电磁炉公司 |        |
|------|--|---------|--------|
| 制作   | 覃静   | 货号      | 铝锅系列通用 |
| 编码   |  | 型号      |        |
| 版本信息 | A: 20160312<br>B: 变更型号 20160804<br>C: 删型号加版本号 20170222 |         |        |