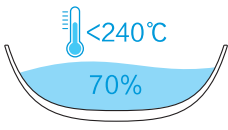


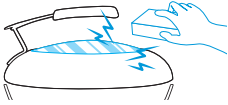
使用养护技巧

使用中

- 4 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



- 5 锅盖部分如有钢化玻璃，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

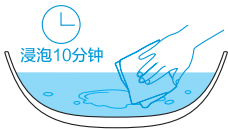
- 1 烹饪完待自然冷却至室温后用水清洗，勿长时间存放食物和积水，尤其不宜长时间存放酸碱性食物



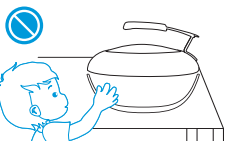
- 2 为保证锅具使用寿命，如果锅具长时间不使用，应在锅内表面上均匀涂抹一层薄薄的食用油，用中火加热10到15秒，并在通风干燥处保存



- 3 若遇顽固污渍，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除去



- 4 用完后请放置在儿童不易触碰到的地方，以免发生危险



5

常见问题与解答

1 炒菜后锅为什么会变黑或褐色？

原因：主要是由于食物、调料等经过高温烹饪时，会有少许碳化变黑，碳化物粘附在锅表面，使锅慢慢变黑。

使用建议：

- 首次使用时先开锅：在锅内涂满食用油（推荐猪油），用小火加热至快起油烟，然后关小火自然冷却至室温并清洗干净。
- 炒菜时，建议使用中小火力，可以减少油烟的产生。
- 如果出现黑色物质粘在锅底，可用热水浸泡30分钟，然后用钢丝球反复擦洗。

2 为什么煎鱼、鸡蛋等容易粘锅？

原因：主要由于油和锅身温度不够或不均匀，或食物尚未解冻就开始烹饪所造成。

使用建议：冷锅倒油开中火加热，用锅铲将油拨匀锅身，油纹由粗变细时，调小火，食物放入锅中煎煮即可。

温馨提示：煎煮食物时，要先充分解冻。

产品执行标准

GB/T 32432-2015 《家用钢制锅具》

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》

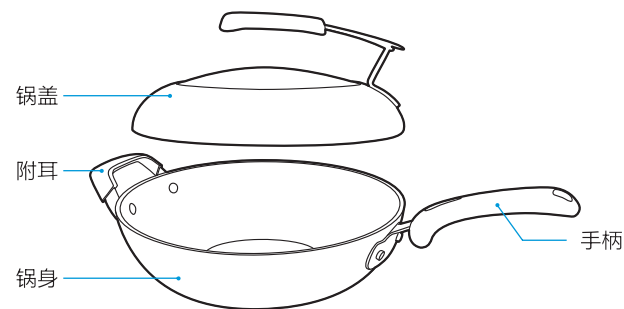
TEL 400-8899-315

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：T-V2.03



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

请严格按照“使用与保养说明”进行使用和保养此款产品，方可以达到持久不锈的效果。



高温氮化防锈技术
持久不锈



优质铁基材
铁质纯正

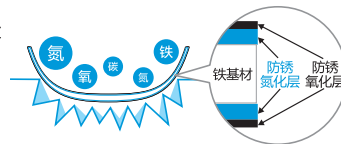


手柄防烫设计
手感舒适

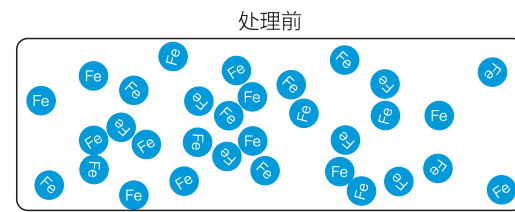
1

防锈技术介绍

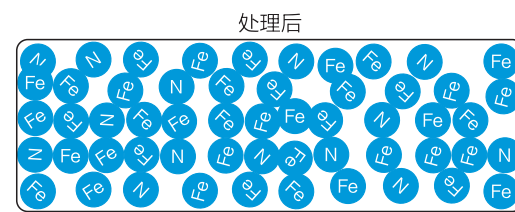
采用高温氮化防锈技术，经过12小时、600度以上的高温处理，使锅体表面形成致密的氮化层和氧化层，极大提高了铁的防锈能力和表面硬度，使锅体更加防刮耐磨。



耐刮耐磨耐铁锅铲



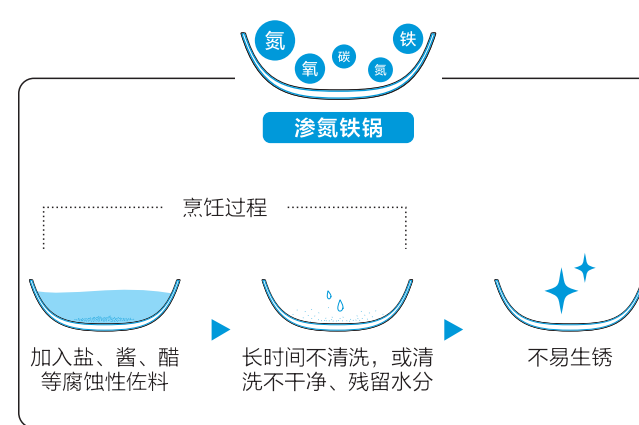
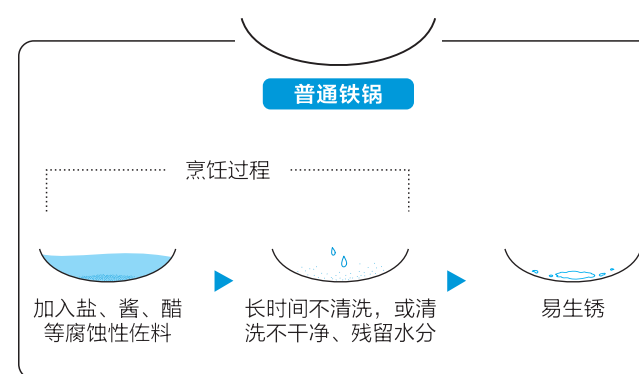
处理前 铁原子排列 疏松稀疏



处理后 更加致密 更加坚硬结实

2

持久防生锈



3

使用养护技巧

使用前

- 1 首次使用前，检查新锅内外是否贴有标签，如果有，请把标签去掉。将锅具清洗干净并擦干

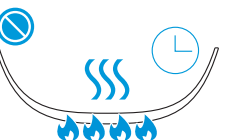


- 2 用中火将锅加热，然后调至小火，向锅内倒入少许的猪油(或食用油)，并均匀涂抹在锅内表面，关闭火源，放置24小时后，用水清洗干净并擦干

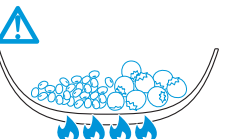


使用中

- 1 铁锅导热均匀，蓄热持久，用中火进行烹饪，可减少油烟的产生，性能最佳。锅具使用中还要避免空锅长时间干烧，以免损坏锅体，缩短使用寿命



- 2 忌铁锅煮绿豆、熬中药、煮杨梅、山楂、海棠等食物



- 3 正在烹饪时，请小心打开锅盖，以防被蒸汽烫伤。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		美的炊具	
制作	覃静	货号	精铁系列通用
编码		型号	
版本信息	A：20160405	D：改铁的描述 logo 20180129	
	B：删型号加版本号 20170302		
	C：改二维码 20170803		