

【如何開鍋？】

將新鍋取出，注入自來水至 7 分滿煮至水滾倒掉即可。

G ZERO

【保養技巧】

- 鍋身輕量級導熱快速，使用高純度 99.7%的鋁製造。勿將熱鍋直接沖冷水，易造成鍋具(金屬)熱漲冷縮而變形，如鍋具尚有餘溫，請先洗鍋外再洗鍋內。
- 日常使用完後，待鍋身溫度下降後請盡速清洗，以避免食物天然色素或醬汁導致鍋身染色。
- 請避免乾燒；Domo 鍋導熱效果佳，不需使用大火、火焰大小不要超過鍋具的底盤外緣，也讓愛鍋壽命更長。
- 需連續烹煮時，可用廚房紙巾擦乾淨即可接續料理下一道菜，如非要清洗，請使用溫水清洗。
- 如遇難清處理，可使用菜瓜布溫和清洗鍋面，但不可使用鋼刷。

【注意事項】

- 請先放油入鍋內再使用。
- 使用中火或小火烹調即可。
- 請使用木鏟調理食物，以延長使用壽命。
- 當手把鬆脫，請用工具轉緊螺栓。
- 請勿空燒鍋具，以避免損壞產品。
- 若發生沾粘情形，請用溫水浸泡，待浮起後以海綿清洗。
- 請以中性清潔劑清潔，擦拭後放於通風處晾乾。

Dolomiti 系列

【保養技巧】

- 鍋身輕量級導熱快速，使用高純度 99.7%的鋁製造。勿將熱鍋直接沖冷水，易造成鍋具(金屬)熱漲冷縮而變形，如鍋具尚有餘溫，請先洗鍋外再洗鍋內。
- 日常使用完後，待鍋身溫度下降後請盡速清洗，以避免食物天然色素或醬汁導致鍋身染色。
- 請避免乾燒；domo 鍋導熱效果佳，不需使用大火、火焰大小不要超過鍋具的底盤外緣，也讓愛鍋壽命更長。
- 需連續烹煮時，可用廚房紙巾擦乾淨即可接續料理下一道菜，如非要清洗，請使用溫水清洗。
- 如遇難清處理，可使用海綿溫和清洗鍋面，但不可使用鋼刷。

【注意事項】

- 首次使用請注入自來水至七分滿，煮至水滾倒掉即可。
- 使用前請適度加入食用油，建議使用中、小火烹調，火勢勿超過鍋沿。
- 請使用木鏟或矽膠鏟料理，切勿使用金屬工具。
- 請勿空燒鍋具，以避免損壞鍋具或引起火災。
- 把手因使用會有正常鬆脫狀況，請使用工具拴緊即可。
- 使用完畢待鍋身溫度降低後請立刻清洗，以避免食物天然色素或醬汁導致鍋身染色。
- 請勿將熱鍋直接沖冷水，易造成鍋具熱漲冷縮而變形。
- 請使用中性清潔劑清洗，擦乾後放置於通風處晾乾。請勿使用菜瓜布或鋼刷，請使用海綿清洗。