

# THERMOS®

## THERMOS 鴛鴦火鍋 商品使用注意事項



清潔與維護	1	初次使用注意事項	初次使用前請將所有標籤貼紙移除，使用清水及食器用中性清潔劑洗淨，清洗完畢後將表面拭乾即可開始使用(請勿空燒烘乾)。
	2	使用後如何清洗?	清潔鍋具時建議以溫水，或利用鍋子稍微冷卻後的餘溫，搭配食器用中性清潔劑，以柔軟的棉布清洗，請勿使用含氯的清潔劑、漂白水、去污粉、鋼刷或菜瓜布等易損傷不沾塗層的清潔用品清洗。
	3	如何清除焦漬?	請先使鍋具自然冷卻，將鍋具置於水中浸泡幾分鐘，再以建議方式清洗即可，請勿使用尖銳、易磨損鍋具的清潔用品刮除或磨除。
	4	可以使用洗碗機清洗嗎?	洗碗機的強力水柱、強效清潔劑、高溫烘乾及洗碗機內物品的碰撞，皆可能影響不沾塗層的使用壽命，建議採用手洗。
使用方式	5	料理時使用方式	請使用木製或耐熱的塑料或矽膠料理工具，請勿使用尖銳或金屬製的料理工具，以免損傷不沾塗層或其使用壽命。 烹調時控制在中小火即可，盡量避免帶尖硬骨質、硬殼類食材，以免刮傷不沾塗層。
	6	不沾火鍋的料理工具限制?	請使用木製或耐熱的塑料或矽膠料理工具，請勿使用尖銳或金屬製的料理工具，以免損傷不沾塗層或其使用壽命。
	7	不沾鍋適用的熱源?	THERMOS 巧易不沾鍋系列商品均可適用大部份熱源，包含瓦斯爐、電磁爐、IH 爐、電陶爐、鹵素爐、黑晶爐。 不適用於烤箱與微波爐。
	8	可以使用大火加熱嗎?	THERMOS 巧易不沾鍋系列商品導熱性能良好，使用時控制在中小火烹調即可。

	9	不沾塗層脫落/刮損了還可以使用嗎？	不沾塗層如有損傷或刮痕建議汰換。
疑難 排解	10	為什麼鍋身外層底部會變得焦黃？	此情況主要為瓦斯燃燒未完全導致碳附著於表面，烹調前請將鍋底水分充分拭乾，即可避免此狀況。
	11	不沾塗層材質是否含有對健康有危害？	THERMOS 巧易不沾鍋系列商品均通過 SGS 食品接觸安全的相關檢測，且全數商品皆不含 PFOA、PFOS，請安心使用。
	12	產品使用後，鍋身外層出現刮痕或掉漆。	使用時請垂直從熱源上拿取鍋具，避免拖動或滑動，以免損傷鍋具表面，並依建議方式清潔。外觀上的損傷不致影響產品性能，不包含於保固範圍內。
	13	鍋耳/把手燙手	使用時請避免瓦斯爐火源大於鍋底面積，鍋耳或把手雖有採取防燙的設計，但無法完全隔絕熱傳遞，仍需適時輔以防燙手套或工具，以免燙傷。
	14	商品的零配件損壞，該如何處理？	歡迎聯繫客服專線：0800-251-030 手機請撥：02-8771-5200 或加入官方 LINE@詢問 ID 搜尋：@thermostw
	15	鍋蓋的玻璃破裂	玻璃材質的鍋蓋請避免瞬間溫差過大，例如將濕抹布蓋在鍋蓋上，或使用後立即沖冷水，使用時亦須避免碰撞，以免產生細微裂痕導致後續碎裂。
	16	如空燒情況發生如何處理？	如發生空燒情況，必須立刻關閉熱源，待鍋具冷卻降溫後再從熱源上移開，請勿直接澆入冷水，以免因瞬間溫差過大損傷不沾塗層或鍋具。



# 德國百年 alfi 商品使用注意事項



清潔與 維護	1	玻璃內膽保溫壺瓶初次使用該如何清洗？	使用清水和少許食品用中性清潔劑洗淨，然後風乾即可。
	2	新買的玻璃內膽保溫壺為何會有塑膠味？	味道的感受通常較偏向主觀認定，建議將上蓋及矽膠圈拆開放置於通風處，味道便會慢慢散去。也可以白醋加水 1:10 的比例浸泡，味道便會慢慢淡化。
	3	玻璃內膽保溫壺如何清潔？	請使用沾有中性清潔劑的軟布或潤濕的海綿擦拭商品表面；每次使用前後都必須將商品徹底清洗乾淨。請勿使用研磨粉、金屬清潔球、去漬油或含有氯的清潔劑以免導致商品表面刮傷、生鏽或腐蝕。
	4	玻璃內膽保溫壺可以使用烘碗機烘乾嗎？	請勿使用洗碗機、烘碗機清洗本商品，以免造成商品變形或漏水。
使用 方式	5	玻璃內膽保溫壺內裝入多少容量的飲品才適當？	加入的容量以壺/瓶頸下 1 公分為佳，倘若加入過量，旋緊上蓋時，內容物會外溢而導致燙傷。
	6	玻璃內膽保溫壺能否裝入碳酸飲料、牛奶、果汁等飲品？	<b>乾冰、碳酸飲料</b> →“請勿裝入” 乾冰、碳酸飲料以避免商品內壓上升，造成內容物噴出或瓶塞無法打開等問題。 <b>酸梅汁、檸檬汁等酸性飲料</b> →“請勿裝入” 酸性飲料，酸性飲料會導致保溫不良問題產生。 <b>牛奶、乳製品與果汁</b> →建議於 30 分鐘內食用完畢，避免因長時間置於密閉環境而導致食品腐壞。
	7	玻璃內膽保溫壺能否裝含有鹽分的飲品？	可以裝入含有鹽份的飲品，食用完畢後將保溫壺瓶清洗乾淨即可。
	8	冷熱水交替放玻璃內膽保溫壺內注意事項，為何？	1. 倒進熱開水(冷水)前建議先倒入少量溫水或熱水(室溫開水)預熱，或是隔一段時間壺內冷卻(回溫)後再裝不同溫度的水，避免玻璃內膽因為突然的大溫差而破裂。

			<p>2. 冷熱溫差過大會造成玻璃熱漲冷縮，可能有破裂的機會。</p> <p>3. 裝滿水之後，請輕放桌面，避免撞擊；裝滿水的保溫壺，碰撞後也可能會有破裂機會。</p>
	9	能否將玻璃內膽保溫壺放置滾沸熱水內消毒？	請勿將商品放置於滾燙熱水內，避免溫度劇烈變化造成商品毀損。
損壞 維修	10	商品的零配件損壞，該如何處理？	<p>歡迎聯繫客服專線：0800-251-030</p> <p>手機請撥：02-8771-5200</p> <p>或加入官方 LINE@詢問</p> <p>ID 搜尋：@thermostw</p>
	11	商品可以自行組裝嗎？	如玻璃內膽、矽膠圈、中栓或上蓋毀損請勿自行組裝、維修，以免造成刮傷和損壞。如需維修請先撥打本公司客服專線 0800-251-030。
	12	玻璃內膽破損是否可更換？	玻璃內膽破損是可以更換的，如需更換請先撥打本公司客服專線 0800-251-030。



The Original GREENPAN

來自比利時 健康陶瓷不沾鍋的發明者

CHOP & GRILL  
BY GREENPAN

健康不沾系列刀具

420 不鏽鋼

一體成形

強力不沾

安全衛生

蔬果萬用刀

不沾三德刀

## 商品使用注意事項

### 限量不沾蔬果萬用刀 / 限量不沾三德刀

1. 刀刃鋒利請小心使用並安全存放，避免孩童拿取。
2. 適用於洗碗機，鑒於最大化產品使用壽命，建議手洗。
3. 建議使用溫水及清潔劑手洗並徹底擦乾。
4. 可使用磨刀器磨刀。
5. 避免在石頭、金屬或玻璃等堅硬表面上切割。
6. 避免長時間浸泡在水中，以避免金屬變質。

## 限量不沾平煎鍋 26cm / 限量不沾炒鍋 28cm(含蓋) / 限量雙耳湯鍋 24cm(含蓋)

- 1.適用爐具：瓦斯爐、黑晶爐、電磁爐(感應爐)、IH 爐；不適用於微波爐
- 2.使用前請除去所有包裝及標籤
- 3.初次使用時請先裝八分滿的水煮沸、倒掉、擦乾，再用餐巾紙沾少量食用油將鍋內擦拭一遍即可。  
往後烹調時便可酌量添加食用油，不建議完全無油煎食物
- 4.請勿在任何不沾表層上使用金屬用具；建議使用塑膠、橡膠或木製器具來延長鍋具的使用壽命。
- 5.請勿以鍋鏟或用具敲打鍋具的邊緣、邊口或表面
- 6.請勿在鍋具內切割食物
- 7.因鍋底設計具有高傳熱功能，建議以中小火烹調即可，可節省能源更能減少油煙的產生。  
請注意明火最大不要超過鍋底，以免導致把手過熱
- 8.請避免空燒以延長鍋具使用壽命及居家安全
- 9.請使用溫水及中性清潔劑清洗鍋具
- 10.請勿使用任何菜瓜布或金屬絲等粗糙材質的刷具刷洗鍋內與鍋外，以免影響日後使用
- 11.鍋底若有油污請以海綿輕輕擦拭乾淨，避免用菜瓜布或鋼刷刷洗，容易讓保護層脫落，造成鍋底的  
金屬層外露
- 12.請勿將空鍋留放在熱爐上空燒
- 13.請勿讓食物在鍋具內煮乾燒焦
- 14.請勿將高溫鍋具置於冷水中，鍋具使用完畢後，請使用溫熱水倒入鍋中，以海綿刷洗。  
或等到鍋具降溫後再用冷水清洗，可延長鍋具壽命
- 15.清潔完鍋具後，請以軟布或餐巾紙擦乾，避免放在潮濕的流理臺上或浸泡在水中