



PROFESSIONAL  
SECRETS

# What makes a great pot

如何擁有一個很棒的不鏽鋼鍋



## 首次使用注意事項

新鍋使用前，請用洗潔精將鍋具清洗乾淨，去除生產過程中拋光殘留物。之後在鍋內放入約8分滿的水，再加上一些白醋，開火煮沸。白醋的酸可以將鍋面做一次深層清潔。煮沸後靜置5分鐘，將水倒掉，再刷洗鍋面，擦乾鍋身內外即可使用。



PROFESSIONAL  
SECRETS

# USER TIPS

## 不鏽鋼鍋使用小撇步

### 1 日常護理

- 用冷水沖洗熱鍋，會產生很大的蒸汽造成危險，也會因為熱脹冷縮容易導致鍋體變形。建議先讓鍋冷卻或用溫熱水進行清洗。
- 使用鋼絲球或菜瓜布清洗鍋具，會導致划痕，屬於正常現象。若想保持美觀，可用棕櫚刷，絲瓜布或海綿，清潔效果也很棒。
- 若有沾鍋的食物，可倒水進鍋內，浸泡後會比較容易清洗。
- 清潔後可用布將鍋子擦乾，保持乾燥，減緩水垢出現的機會。
- 水鹼，點狀白斑或彩虹色污漬，可如同前頁說明用醋做深層除垢。

### 2 烹飪技巧

- 檢測不鏽鋼鍋是否夠熱，先用中火預熱炒鍋約2分鐘，用餐匙盛些許水，倒入鍋內。當水碰到鍋面形成一個大水珠並可輕巧的滑動，預熱即完成並可達到物理不沾的效果。若倒入的水被吸附在鍋面，並看見蒸發水氣，代表預熱溫度不夠。若水倒入鍋面並被快速彈開無法聚集，則代表鍋面過熱，應停止加熱。
- 不鏽鋼鍋預熱後，放入食用油，燒至出現油紋，調成中小火後再放食材。等一面煎熟后再翻面，不需着急翻炒。

### 3 注意須知

- 大火烹飪或是長時間鍋體溫度過高會導致表面燒焦及油漬殘餘。這時可以在鍋中加水及大量小蘇打粉煮沸一段時間，靜置後刷掉即可。更快的方式，是用不鏽鋼專用的拋光去污粉或乳來恢復鍋子的美觀。
- 避免長時間空燒鍋具，容易導致鍋體變形。
- 鍋具在電磁爐上因為電磁反應所產生的噪音，屬正常現象。
- 鍋具因避免長時間儲存含強酸鹼性的食物，以便能更好的保護鍋體。

如您在使用過程中遇到任何問題，  
可隨時與客服聯繫。我們將儘快提供協助！

 [www.professionalsecrets.com.tw](http://www.professionalsecrets.com.tw)

 [professionalsecretstw](https://www.instagram.com/professionalsecretstw)

 070-10175951

