

使用说明书

火红点钛Pro无油烟系列炒锅



扫一扫，
购上涨 **厨艺**

使用前请仔细阅读使用说明书

SUPOR 苏泊尔

有巧思 无难事

苏泊尔火红点无油烟炒锅，看得见油温的 **新一代** 无油烟炒锅
健康无油烟更升级：



火红点技术

油温可见，油烟再见



加热前 加热中

变为全红
开始烹饪

火红点位于锅内的中间位置，由两种颜色组成。加热中，当两种颜色逐渐变成或接近一种颜色时，即为开始烹饪的合适温度。有效控制油烟，达到锁住食物营养，健康烹饪的效果。

日常使用说明：

- 1、使用步骤：
 - 烹饪前，需先将锅内水分充分擦干；
 - 打开火源的同时加入食用油；
 - 等待至火红点变为全红，即可开始下菜；
 - 2、本产品导热均匀，中火烹饪为佳，保持食物原汁原味又节能。
火力过大使得食物容易焦糊；
 - 3、不要长时间干烧锅体，以免损坏锅体，缩短使用寿命；
 - 4、油炸食物时，请注意锅内的食用油不要超过锅体容量的三分之二，以确保加入食物后滚油不会溢出烫伤；
 - 5、烹饪完毕后，应让锅具自然冷却至室温后用温水清洗，请勿用冷水冲洗热锅，以免骤热骤冷，损坏锅体不粘表面。

保养方法：

- 1、建议使用硅胶铲、尼龙铲、木铲，以保护锅体表面，延长锅体使用寿命。严禁使用金属类锅铲；
- 2、烹饪完毕后，请及时清洗锅具，以保持锅具亮丽如新；
- 3、请注意定期清洗柄座、锅身外表面，以免产生积垢影响热效能；
- 4、产品未用时，请不要长时间存放食物和积水；
- 5、长时间不用时，请在通风干燥处保存；
- 6、严禁用尖硬或锐利金属刮擦锅体表面。

◆ 适用于明火、电磁炉、红外线炉、电炉多种加热源：



明 火



电 磁 炉 *



红 外 线 炉



电 炉

* 仅适用于电磁炉通用产品（请使用电磁炉烹饪区域与锅具底部接触平面直径相适应的电磁炉）

安全、清洗注意事项：

- 1、请使用新鲜食用油，以保证食物的美味和健康。
- 2、锅具的手柄不要向外伸展太多，以免小孩子和衣服接触发生意外。
- 3、若在烹饪时打开锅盖，请小心被蒸汽烫伤。
- 4、严禁用坚硬、粗糙、尖锐的材料清洗锅体内表面，以免缩短产品使用寿命。

⚠ 使用时锅内表面温度应低于250°C

备注：

封面产品图片仅供参考，产品以包装内实物为准

尊敬的顾客：

非常感谢您选用苏泊尔产品，我们将一如既往地为您提供优质的产品与服务。为了确保您能正确安全使用，请仔细阅读说明书。

在您使用本产品过程中，如有疑问欢迎及时拨打苏泊尔厨乐会服务电话：400-8899-717。我们将非常乐意为您解答。

在您首次使用前，如发现有产品缺损情况，在确保产品包装完整和产品未被使用的前提下，我们将为您更换产品。但如果因为使用不当、擅自拆卸、刻意破坏等人为因素造成产品损坏，我们将不予退换。

同时希望您能认真填写《产品意见反馈卡》，以保证您能够享受苏泊尔提供的贴心服务。

再次感谢！

**浙江苏泊尔股份有限公司
顾客服务部**

产品意见反馈卡

产品名称: _____ 产品型号: _____

出厂日期: ____ 年 ____ 月 ____ 日 购买日期: ____ 年 ____ 月 ____ 日

发票号码: _____

顾客姓名: _____ 先生 / 女士

联系地址: _____

联系电话: _____

商场名称: _____

联系地址: _____

联络电话: _____ 邮政编码: _____

请用户购买时认真填妥“产品意见反馈卡”，并于购买之日起30天内寄至苏泊尔顾客服务部，本公司将为您建立用户档案，为您的产品实行跟踪服务。



版本号：SM363-1708

执行标准：QB/T 4223-2011《无油烟炒锅》

GB/T 32388-2015《铝及铝合金不粘锅》

GB/T 32147-2015《家用电磁炉适用锅》(仅适用于电磁炉通用产品)

商标持有人：浙江苏泊尔股份有限公司

地址：浙江玉环大麦屿经济开发区

制造商：武汉苏泊尔炊具有限公司

地址：武汉市汉阳区彭家岭368号 邮编：430051

全国服务电话：400-8899-717

网址：www.supor.com.cn