

使用说明书

真不锈 铸铁系列



扫描
服务
码上来

使用前仔细阅读使用说明书

SUPOR 苏泊尔

有巧思 无难事



双重炽炼技术 坚硬耐磨,无涂层不生锈

采用高温炽炼工艺，全面提升炒锅坚硬耐磨度，做到长久不生锈。

臻铁真不锈铸铁炒锅系列特点：



臻质生铁铸造 高效导热,畅快爆炒铁健康

精选质优生铁进行初级提取，经过反复淬炼减少杂质，从而提升铁的纯度。高效的导热性，让烹饪过程酣畅淋漓，饭菜色香味俱佳。

精铸真不锈健康铁锅系列特点：



无涂层不锈技术 防刮耐磨,烹炒酣畅

优质铸铁基材在高温下经过特殊工艺处理，重组锅体表面结构，锅体表面没有任何涂层，坚固耐用，可用钢丝球随意擦洗，可用金属铲，烹饪酣畅淋漓。

产品注意事项及保养方法：

首次使用说明：

请将锅体上所有标贴除去，先用洗洁精洗净锅身，擦干锅内水分，再在锅内加入一定量的食用油慢慢加热，使油均匀的布满内表面，慢慢的加热到微微有烟时停止，让锅体自然冷却到室温后再洗净擦干，方可使用。

日常使用说明：

- ◎ 烹饪前，需先将锅体内外的水分或油污擦拭干净。
- ◎ 不要长时间干烧锅体，以免损坏锅体，缩短使用寿命。
- ◎ 煎、炒食物时，请在煎、炒前以中火预热，这样可以保持在整个烹饪过程中热力均衡传递。
- ◎ 烹饪完毕后，应该及时清洗锅具，擦干水迹，以保持锅具亮丽如新。定期清洁锅体外表面，以免积垢，影响热效能。
- ◎ 不要长时间存放食物和积水，特别是盐水、酸性或碱性物质，避免产品表面处理层被破坏。长时间不用时请洗净晾干后保存。
- ◎ 真不锈铸铁锅为“防锈无涂层铸铁锅”，铸造工艺，底厚壁薄，耐用不变形。

注意事项：

- 请使用新鲜食用油，以保证食物的美味和健康。
- 锅具的手柄不要向外伸出太多，以免小孩子或衣服接触发生意外。
- 若在烹饪时打开锅盖，请小心被蒸汽烫伤。
- 请严格按照“首次及日常使用说明”进行使用和保养此款产品，方可以达到不锈的效果。否则，不当的使用，人为地损坏锅体表面等特殊情况，会影响锅体的不锈性能，缩短产品的使用寿命。
- 由于锅体表面光亮，首次使用请勿直接加水蒸煮，如首次使用时煮水会导致锅体变色，水变浑浊，但不会影响正常使用。
- 部分型号产品含有木质配件，应使其保持干燥。请勿将木质配件直接浸泡水中，以免影响其使用性能。

备注：

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**

铁锅常见问题及解答：

◎ 锅身有不均匀色块出现

锅身过分受热，或过量使用佐料形成。这是正常现象，不会影响产品品质。烹饪完后，用百洁布，钢丝球洗净擦干即可。

◎ 煎（鱼、肉、蛋等）会粘底，粘锅

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。

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。

煎煮食物时，要先解冻。

◎ 烹饪后，用抹布擦拭，抹布会呈现灰色

这是清洗时钢丝球与锅面摩擦而遗留的残留物质。

可用百洁布加洗洁精用清水清洗锅具。

◎ 锅的外表面焦黑，不易清洗

锅具放置灶台使用前，未将锅的外表面擦干，导致烹煮时熏黑或瓦斯炉火眼阻塞所致。

在使用前，应先将锅的外表面擦干。

外表面焦黑，可利用锅具的温度，用百洁布加洗洁精清洗。

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：SM390-1711

执行标准：Q/WSP 02《防锈无涂层铸铁锅》

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