

# BLUEDIAMOND™

ENHANCED CERAMIC NON-STICK

## BLUEDIAMOND™ 保养和使用说明

### 1. 重要安全提示

使用本产品前，请仔细阅读所有安全信息！

- 烹饪时不要让儿童靠近炉具。
- 为了避免受伤，处理热锅具时请务必小心。
- 出于安全考虑，在使用锅具时请勿离开，并确保勿使手柄伸至炉灶上方。
- 切勿使手柄位于使用中的炉具上方，否则手柄可能会变热。
- 锅具的手柄设计有助减少热传递。但是长时间烹饪时，锅盖和手柄可能会变热。在取下锅盖或用手柄提起锅具时请务必小心。请务必使用隔热手套或隔热垫。
- 如锅具带有电木手柄、硅胶不锈钢手柄或玻璃锅盖，请仔细检查包装上的安全使用温度。
- 不锈钢手柄在烤箱中使用时可能会出现变色，但这不会影响锅具本身的安全性和性能。
- 请勿在微波炉中使用。
- 请勿将热锅盖浸入冷水中。

### 2. 使用指南

首次使用前：

- 去除所有包装材料和标签。请妥善回收废物。
- 用温热肥皂水清洗、冲洗并用软布彻底擦拭干净。

烹饪：

防止 Blue Diamond™ 不粘锅具变形的建议：

- 请勿将空的锅具加热。这会永久损坏您的锅具和炉灶。
- 请勿使用锅具将沸水加热至完全蒸发。
- 请勿将高温的锅具浸入冷水中。请让锅具自然冷却。

关于节能和实现最佳烹饪、油炸效果的建议：

- 请选择在基座直径与锅具相近的炉具上烹饪。
- 使用明火烹饪时，请调整火焰使其不会烧到锅具的侧面。
- 请谨慎使用加热设置。对于大多数烹饪情况，建议使用低至中档的加热设置。较低的加热设置可以防止锅具过热，从而将食物和油的碳化程度减至最低。Blue Diamond™ 不粘涂层具有高效传热性，可以加快食物的烹调。
- 使用电磁炉（仅当您的锅具适合电磁炉使用时）或明火进行烹饪时，锅具会被快速加热：因此请特别注意不要使用高档加热设置。

在电磁炉上使用锅具的建议：

使用电磁炉烹饪时，与电炉或陶瓷炉不同的是，只有炉盘外缘会通过电磁感应检测到锅具。电磁炉能够识别锅具的前提是，锅具底部必须与电磁炉炉盘外缘相接触。

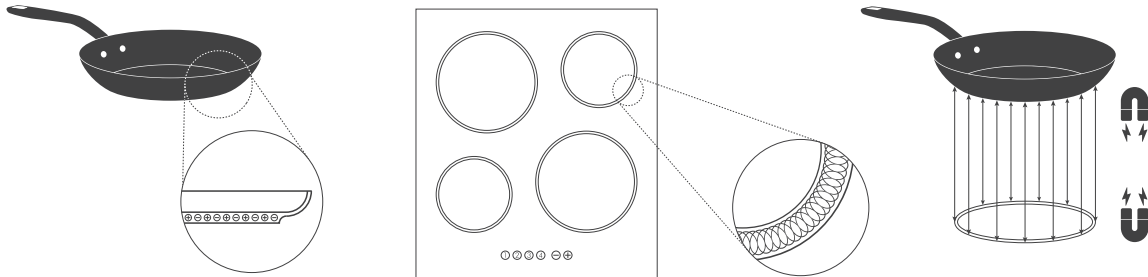
# BLUEDIAMOND™

ENHANCED CERAMIC NON-STICK

如果电磁炉无法识别您的锅具，请尝试以下操作：

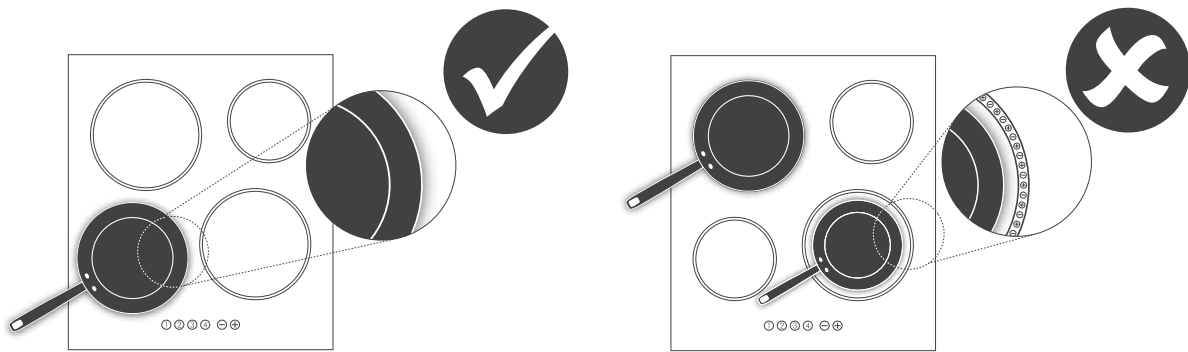
## 1. 将锅具置于合适尺寸的电磁炉上

感应技术只有在适合感应的锅具底座与电磁炉玻璃盘下面线圈的大小相匹配时才能有效工作(见下图)。如果使用的电磁器比锅具大，锅具可能无法被识别，因此不会加热。



## 2. 将锅具置于稍小尺寸的电磁炉上

如果您没有与锅具底部尺寸相匹配的电磁炉，请选择稍小尺寸的电磁炉。



## 3. 不要把锅具放在火炉的正中央

如果您没有一个比您的锅具底座小的电磁炉，我们建议您不要把锅具直接放在电磁炉的中心。这将可使锅具底座的最外点接触到电磁炉的感应线圈。

## 4. 请务必查看电磁炉使用说明和保养手册

查看哪种锅的直径适合哪种电磁炉。

最佳食材准备建议：

- 请先清洁锅具。用软布或海绵仔细清洗，确保在收纳锅具之前已清除所有残余的煮食油和食物。
- 在准备进行烹饪或煎炸前 10 分钟从冰箱中取出食物。
- 不要将锅具掉在地上，并确保锅具不会弯曲变形，因为这会使陶瓷不粘涂层变形，从而降低不粘特性。
- 如果食物在烹饪过程中略微粘锅，请加入少量的水。添加水分时会产生一股蒸汽，令剩余食物不再粘锅。
- 注意：多次使用后，不粘特性会自然降低。使不粘表层长时间暴露于高温环境下会加速这一过程，并导致食物和油的碳化。Blue Diamond™ 不粘技术能够在短时间内承受高达 450°C 的意外过热情况，这是一项安全性能。这意味着如果锅具意外出现过热情况，不会释放出有毒烟雾。此外，涂层本身不会起泡或剥落。
- 当不粘表层开始褪色时，厚实的高密度陶瓷底涂层使得锅具可以像搪瓷铸铁锅具那样使用。

# BLUEDIAMOND™

ENHANCED CERAMIC NON-STICK

## 烹饪油脂：

- 建议使用食用油或牛油。请记住，一些油脂的燃点较低。请使用具有高烟点的油脂，如精炼橄榄油、花生油、粟米油和（澄清）牛油。不要使用特级初榨橄榄油，因为它不能承受高温，并会在不粘涂层上留下薄薄的碳化层。
- 由于您的锅具和不粘 Blue Diamond™ 涂层具有出色的传热性，食物和油会在短时间内碳化。务必在低至中档温度下烹饪，且仅在进行灼烧或烤焦处理时使用高温。
- 不要使用任何类型的油类喷雾剂，包括气溶胶、喷雾和泵喷雾。这些喷雾剂会导致残留物的积聚，且难以从各类锅具中去除。
- 务必将油均匀倾倒在锅具的表面上。

## 餐具：

- 切勿在任何不粘表层上使用金属餐具。建议使用塑料、橡胶或木制餐具来延长锅具的使用寿命。
- 不要用锅铲或餐具敲打锅具的边缘或表面。
- 不要在锅具里切食物。
- 涂层不能承受尖锐或锋利的物品（例如刀叉和中式锅铲）。

## 如果您的锅具套装中包括蒸笼或漏勺：

- 蒸笼：将蒸笼放在直径相近的锅具上，可快速烹饪食物。
- 可以使用尼龙擦洗垫擦除外部的食物残留和污渍。
- 请不要使用钢丝球、钢丝擦洗垫或化学性质强烈的洗涤剂。
- 蒸笼或漏勺均可用洗碗机进行清洗。

## 3. 保养与清洁：

- 每次使用后，请务必待锅具冷却后再进行彻底清洁。
- 具有 Blue Diamond™ 陶瓷不粘涂层的锅具非常易于清洁，并且可使用洗碗机进行清洗。但为了更好地保养锅具，建议使用温热肥皂水进行清洁。冲洗过后请使用柔软的毛巾将其擦干。洗碗机清洗可能会破坏陶瓷不粘涂层的不粘特性，因为洗碗洗涤剂具有很高的碱度，且还可能含有氯漂白剂和磷酸盐。
- 如果您的锅具采用裸铝边缘或铆钉，则可能会在用洗碗机清洗后褪色。但这不会影响锅具的性能。
- 切勿使用锋利的钢丝球或尼龙擦洗垫进行清洁。最好使用软布或海绵进行清洁。
- 不要使用烤箱清洁剂或任何有研磨作用或含有氯漂白剂的清洁剂。切勿凿击不粘涂层。
- 由于在烹饪过程中长时间暴露于高温环境下，以及脂肪和油的分解，不粘涂层上可能会形成棕色残留物。这可能导致产生碳化油脂膜，从而加速降低不粘性能。如果发生这种情况，请清理掉食物残渣，向锅内倒入一些温热的肥皂水，然后将其快速煮沸。随后关掉炉灶并待其冷却。冷却后，烧焦的食物即可轻易去除。
- 对于难以处理的烧焦物，建议使用三聚氰胺泡沫海绵。大多数杂货店、百货商店和五金店均有销售。向锅中倒入少量清水，然后以绕圈的方式轻轻擦拭。
- 收纳锅具前，务必确保锅具已完全清洁。
- 随着时间的推移，产生轻微表面痕迹和变色为正常现象，不会影响涂层的性能。
- 对于卤素和陶瓷炉 - 注意确保炉灶和不粘锅具之间没有碎屑，以免划伤陶瓷炉灶表层。

## 妥善保管锅具：

将锅具与其他锋利的金属工具一起存放会在不粘涂层和边缘的表面上造成刮痕或凹痕。务必小心安放不粘锅具，并且不要将带有锋利边缘的锅盖放在锅内。

希望您能带来更多烹饪乐趣！



# BLUEDIAMOND™

ENHANCED CERAMIC NON-STICK

## Blue Diamond™ 保证条款

本产品保证仅适用于遵守 Blue Diamond™ 保养与使用手册的正常、非专业使用的情况下，产品及其不粘涂层的材料或工艺出现缺陷的情况。如果您在保证期内发现产品存在缺陷，可将产品退回相关商店。在退回商品时，请务必提供退回地址、产品缺陷说明、电话号码以及其他与产品退回相关的资料。

Blue Diamond™ 产品因制造引致的不粘涂层缺陷保证期限限制为 2 年。

Blue Diamond™ 检查产品后，如发现确实存在缺陷，Blue Diamond™ 将免费修理任何工艺缺陷，同时保留更换整个产品，或在没有相同产品的情况下更换类似产品的决定权。

因误用、意外、滥用、过热、商业使用和/或使用者的擅自改装造成的损坏，明确不在本保证范围内。本保证不包括因正常磨损造成的污渍、变色或刮痕。在任何情况下，本保证均不会对间接损失进行赔偿。

本保证只有在出示标注日期的购买凭证、本保证卡以及购买产品的情况下方为有效。请将此保证卡和您的购买凭证妥善保管。

本保证不会影响欧盟的消费者法定权利。本保证在赋予您特定法律权利的同时，允许您享有不同国家赋予您的其他权利。