

BLUEDIAMOND™

ENHANCED CERAMIC NON-STICK

BLUEDIAMOND™ 保養和使用說明

1. 重要安全提

在使用本產品之前，請仔細詳閱所有安全資訊！

- 於烹調時，切勿讓兒童靠近爐火。
- 為避免受傷，處理熱鍋具時請務必小心。
- 出於安全考慮，切勿在使用時讓鍋具處於無人看管的狀態，並確保手柄不會延伸到爐灶邊緣。
- 請勿讓手柄延伸到熱爐頭上，否則手柄可能會變熱。
- 鍋具手柄的設計結構將傳熱程度減至最低。然而，在長時間烹飪過程中，鍋蓋和手柄可能會變熱。移除鍋蓋或以手柄提鍋時要小心。始終使用隔熱手套或隔熱墊。
- 如果使用電木手柄或帶有矽膠的不銹鋼手柄，或使用玻璃蓋，請務必查閱包裝上指南以確定是否符合特定的溫度。
- 在焗爐中使用時，不銹鋼手柄可能會褪色，但這不會影響鍋具的安全性或性能。
- 請勿在微波爐中使用
- 請勿將高溫的鍋蓋浸入冷水中。

2. 使用指南

首次使用前：

- 移除所有包裝材料和標籤。請妥善回收廢物。
- 用溫暖的肥皂水清洗、沖洗，並用軟布徹底抹乾。

烹調方法：

防止 Blue Diamond™ 不黏鍋具翹曲的建議：

- 切勿將空鍋具留放在熱爐頭上。這樣做會永久性損壞鍋具和爐面。
- 請勿讓鍋具中的沸水持續加熱直至蒸發。
- 請勿將處於高溫的鍋具置於冷水中。要讓鍋具完全冷卻。

關於節能和最佳烹調、煎炸效果的建議：

- 選擇在基座直徑與鍋具相近的爐頭上烹調。
- 當使用明火烹調時，請調校爐火，使鍋具的兩側火勢不會過猛。
- 溫度設定至關重要。建議在大多數的烹調情況下使用低至中溫設定。較低的溫度設定可以防止鍋具過熱，將食物和油的碳化程度減至最低。Blue Diamond™ 不黏塗層可以更有效地分佈熱力，並可使一些食物烹調得更快。
- 使用電磁爐（只選用適合電磁爐使用的鍋具）或進行明火烹調時，鍋具會被快速加熱：因此請特別注意不要使用高溫。

在電磁爐上使用鍋具煮食的建議：

電磁爐（與電爐或陶瓷爐不同）是透過爐具上線圈的外圍與鍋具底部接觸，以電磁感應產生熱量。要具備電磁感應功能的鍋具有效地受熱，鍋具底部必須與爐具上線圈的外圍有充份的接觸。

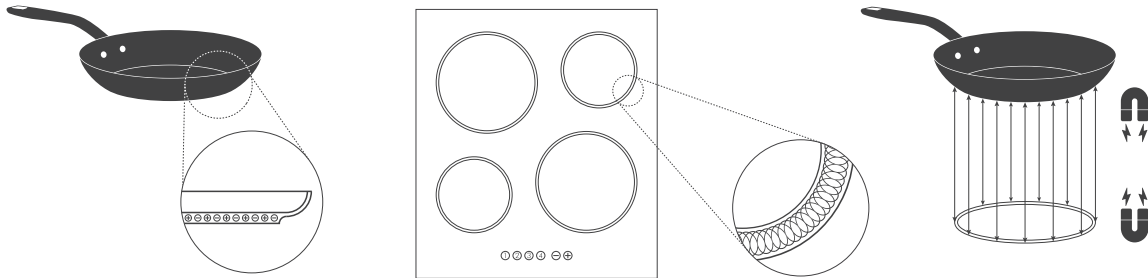
BLUEDIAMOND™

ENHANCED CERAMIC NON-STICK

假若您的鍋具未能被電磁爐識別，可嘗試以下小貼士：

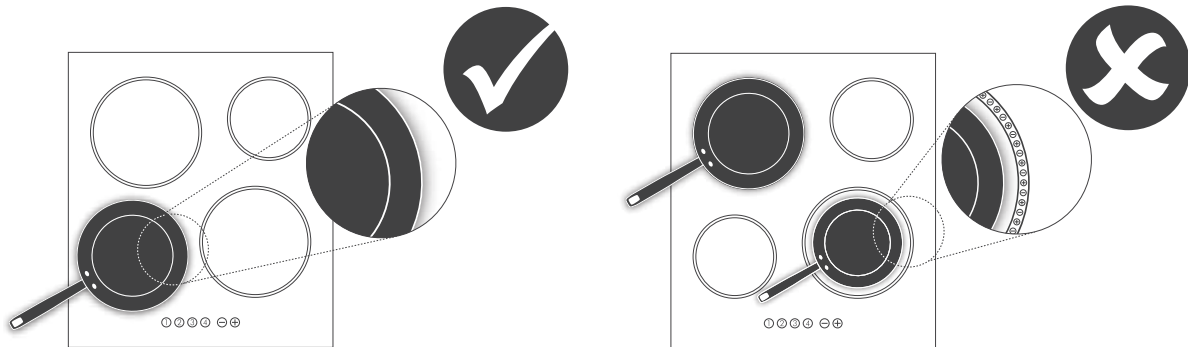
1. 將鍋具放置在大小合適的爐具上

電磁感應技術只會在鍋底與電磁爐玻璃面板下電磁線圈的大小相符時，才能產生最大功效（請參考圖示）。當爐具比鍋具大，爐具可能因未能感應到鍋具而不能加熱。



2. 將鍋具放在較小的爐具上

若您找不到一個完全適合鍋具底部大小的爐具，選用一個較小的爐具。



3. 請勿將鍋具放在爐具上的正中位置

若您找不到一個比鍋具底部較小的爐具，我們建議您不要將鍋具放在爐具上的正中位置。這樣便可令鍋具底部儘量地接觸到電磁線圈外圍部份。

4. 請務必參閱電磁爐的使用說明和保養維修手冊

留意鍋具直徑，選用最適合的爐具。

清除黏鍋食物的最佳建議：

- 務必從乾淨的鍋具開始。用軟布或海綿仔細清洗，確保在收納鍋具之前已清除所有殘餘的煮食油和食物。
- 在進行烹調或煎炸前 10 分鐘從雪櫃中取出食物。
- 請勿將鍋具掉在地面上，小心不要讓鍋具翹曲或彎曲，因為這樣會令陶瓷不黏塗層變形，從而降低不黏特性。
- 如果食物在烹調過程中略微黏鍋，請加入少量的水。添加水會產生一股蒸氣，令剩餘食物不再黏鍋。
- 注意：不黏性能會因多次使用後自然地降低。不黏表層長時間暴露於高溫下會加速這一過程，導致食物和油碳化。Blue Diamond™ 不黏技術可以在短時間內承受高達攝氏 450°C 的意外過熱情況，屬於一項安全性能。這意味著如果鍋具發生過熱的情況，不會釋放出有毒煙霧。此外，塗層本身不會起泡或剝落。
- 當不黏表層開始褪色時，厚實的高密度陶瓷底塗層使鍋具可以像搪瓷鑄鐵鍋具那樣使用。

BLUEDIAMOND™

ENHANCED CERAMIC NON-STICK

煮食油和油脂：

- 建議使用油或牛油。請注意，有些食用油和油脂的燃點溫度較低。使用具有高冒煙點的油脂，如精煉橄欖油、花生油、粟米油和（澄清/脫水）牛油。請勿使用特級初榨橄欖油，因為它不能承受高溫，並會在不黏塗層上留下薄薄的碳化層。
- 由於鍋具和 Blue Diamond™ 不黏塗層具有出色的導熱性，食物和油可以非常迅速地碳化。務必在低至中溫下烹飪，只在煎封或褐化時使用高溫。
- 請勿使用任何噴油形式，包括氣霧式、噴霧式和泵噴式。這些噴油方式會導致殘留物積聚，難以從各種類型的鍋具中去除。
- 務必將油均勻地倒在鍋具的表面上。

器具：

- 切勿在任何不黏表層上使用金屬器具。建議使用塑膠、橡膠或木製器具來延長鍋具的使用壽命。
- 請勿用鍋鏟或器具敲打鍋具的邊緣、邊口或表面。
- 請勿在鍋具裏切割食物。
- 塗層不能承受尖銳物體或切割（例如，使用刀叉和中式鍋鏟）。

如果您的套裝中包含蒸鍋器具或漏勺：

- 蒸鍋器具：將蒸鍋放置在具有相近直徑的鍋具上，即可快速蒸煮所有食品。
- 可使用尼龍百潔布除去外部的食物殘渣和污漬。
- 避免使用鋼絲球、鋼質百潔布或刺激性清潔劑。
- 兩件產品均可放入洗碗碟機中清洗。

3. 保養和清潔：

- 每次使用後，等待鍋具冷卻，然後徹底清潔。
- 採用 Blue Diamond™ 陶瓷不黏塗層的產品非常易於清潔，並且可放入洗碗碟機中清洗。然而，為保護鍋具耐用持久，建議使用溫暖的肥皂水清洗。沖洗後使用柔軟的毛巾擦乾。陶瓷不黏塗層的不黏特性可能在洗碗碟機中被破壞，因為洗潔精具有高鹼度，並且還可能含有氯漂白劑和磷酸鹽。
- 如果您的鍋具配備裸鋁邊口或鉚釘，則其可能會因洗碗碟機清洗而褪色。但這並不會影響鍋具的性能。
- 請勿使用鋒利的鋼絲球或尼龍百潔布。使用軟布或海綿進行清潔效果最佳。
- 請勿使用焗爐清潔劑或任何有磨蝕性或含有氯漂白劑的清潔劑。請勿擊擊不黏塗層。
- 由於在烹調過程中長時間暴露於高溫，以及脂肪和油的分解，可能會在不黏塗層上形成棕色殘留物。這可能會產生碳化油脂膜，加速降低不黏性能。如果發生這種情況，請清理殘餘食物，在鍋具中注入溫暖的肥皂水至半滿，然後快速煮沸。然後關掉爐頭並讓它冷卻。冷卻後，燒焦的食物應能輕易擦去。
- 對於難以處理的燒焦物，建議使用三聚氰胺泡沫海綿。大多數雜貨店、百貨公司和五金舖均有銷售。把少量清水放入鍋內，輕輕打圈刷洗。
- 收納前，務必確保鍋具已清潔乾淨。
- 隨著時間過去，產生輕微表面痕跡和褪色為正常現象，不會影響塗層的性能。
- 鹵素和陶瓷爐面 – 注意確保爐面和不黏產品之間沒有碎屑，以免刮花陶瓷爐面表層。

妥善收納鍋具：

將鍋具與其他鋒利的金屬器具一起存放會在不黏塗層和邊緣的表面上造成刮痕或凹痕。務必小心地套疊不黏鍋具，並且請勿將其他帶有鋒利邊緣的金屬鍋蓋放在鍋具內。

希望我們的產品能為您帶來許多烹飪的樂趣！



BLUEDIAMOND™

ENHANCED CERAMIC NON-STICK

Blue Diamond™ 保證條款

本產品保證僅適用於遵守 Blue Diamond™ 保養與使用說明手冊的正常、非專業使用的情況下，產品及其不粘塗層的材料或工藝出現缺陷的情況。如果您在保證期內發現產品存在缺陷，可將產品退回相關商店。在退回商品時，請務必提供退回地址、產品缺陷說明、電話號碼以及其他與產品退回相關的資料。

Blue Diamond™ 產品因製造引致的不粘塗層缺陷保證期限限制為 2 年。

Blue Diamond™ 檢查產品後，如發現確實存在缺陷，Blue Diamond™ 將免費修理任何工藝缺陷，同時保留更換整個產品，或在沒有相同產品的情況下更換類似產品的決定權。

因誤用、意外、濫用、過熱、商業使用和/或使用者的擅自改裝造成的損壞，明確不在本保證範圍內。本保證不包括因正常磨損造成的污漬、變色或刮痕。在任何情況下，本保證均不會對間接損失進行賠償。

本保證只有在出示標註日期的購買憑證、本保證卡以及購買產品的情況下方為有效。請將此保證卡和您的購買憑證妥善保管。

本保證不會影響歐盟的消費者法定權利。本保證在賦予您特定法律權利的同時，允許您享有不同國家賦予您的其他權利。