

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

NỒI LẤU MK-218A

Cách sử dụng nồi lẩu đúng cách, bền lâu

1. Rửa sạch nồi trước khi sử dụng:

Để rửa sạch nồi cho lần sử dụng đầu tiên, bạn hãy cho nước vào nồi đun sôi và pha thêm một ít nước chanh hoặc giấm. Sau đó rửa lại nồi với nước sạch và lau khô để tránh tình trạng nước làm nồi ố vàng.

2. Đặt nồi đúng cách lên bếp:

Để tiết kiệm điện trong quá trình nấu ăn, bạn nên đặt nồi ở giữa bếp giúp nhiệt tỏa đều, giảm nhỏ bếp khi thức ăn chín để nồi không bị xuống màu.

3. Chú ý nhiệt độ trong quá trình nấu ăn

Không để nồi không có thực phẩm lên trên bếp nóng vì có thể làm cháy bề mặt lòng nồi, cho một ít dầu, bơ hoặc nước vào nồi trước khi đun nóng. Sau khi sử dụng, chờ cho nồi nguội hẳn mới cho nước vào chùi rửa để tránh thay đổi nhiệt độ đột ngột làm biến dạng và hư hỏng nồi.

4. Vệ sinh và bảo quản nồi đúng cách để nồi luôn sáng bóng

Không để nồi bẩn qua đêm vì vết bẩn sẽ bám chặt vào nồi, khó chùi rửa và khiến nồi bị ăn mòn. Sử dụng vải mềm để tẩy các vết bẩn bám trên nồi, tránh sử dụng các miếng cọ kim loại dễ gây trầy xước bề mặt lòng nồi. Nếu các vết cháy ở đáy nồi bám chặt không chùi rửa được, bạn hãy cho một ít nước vào nồi và đun sôi thì thực phẩm sẽ tự bong ra, nồi sẽ dễ dàng làm sạch như bình thường.

Sau khi vệ sinh nồi sạch sẽ nên dùng khăn khô lau sạch lần nữa để các chất khoáng trong nước không làm tổn hại đến bề mặt xoong nồi, bảo quản nơi khô ráo, không chất chồng nồi lên nhau gây trầy xước bề mặt.

Hàng không bao gồm bảo hành.

INSTRUCTION MANUAL

S/S HOT POT MK-218A

How to use hot pot properly, long-lasting

1. Clean the pot before using:

To clean the pot for the first time using, you should add water into the pot to boil and add a little lemon juice or vinegar. Then clean the pot again with water and dry it to prevent the pot from staining.

2. Place the pot properly on cooker:

To save electricity during cooking, you should place the pot in the middle of the cooker to help heat evenly, reduce the power of cooker when food is done so that the pot does not degrade.

3. Pay attention to the temperature during cooking

Do not place the pot without food on the hot cooker because it can burn the inner surface of the pot. Add some oil, butter or water to the pot before heating. After using, wait until the pot cool down before adding water to clean it to avoid sudden temperature changes, slouch and damage the pot.

4. Clean and store the pot properly to keep it shiny

Do not leave the pot dirty overnight because stains will hard stick to the pot, difficult to clean and cause the pot to corrode. Use a soft cloth to remove stains from the pot, avoid using metal brushes that easily scratch the surface of the pot. If the burns on the bottom of the pot are hard to clean, add a little water in the pot and boil, the food will come off on its own, the pot will be easy to clean as usual.

After cleaning, use a dry cloth to wipe it again so that the minerals in the water do not damage the surface of the pot, store in a dry place, do not stack the pot on top of each other, causing scratching the surface.

The guarantee does not apply to this product.