



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG NỒI/CHẢO INOX

1- Trước khi sử dụng nồi, chảo Inox lần đầu

- Pha hỗn hợp với tỷ lệ một quả chanh hoặc 20-30ml gsm gạo với 0.5 lít nước, tùy từng dung tích nồi hoặc chảo mà pha cho phù hợp, sau đó đun sôi lửa nhỏ từ 2-5 phút, tắt lửa, để nguội rửa sạch

2- Trong quá trình sử dụng

- Không được đun nồi với dầu hoặc không có thức ăn trong nồi ở nhiệt độ cao trong thời gian dài. Vì nhiệt độ cao làm cho nồi bị vàng ố, với chảo inox có phủ chất chống dính thì dễ bị bong tróc
- Nêm muối, bột nêm vào thức ăn khi nước đang sôi và khuấy nhanh. Nếu nêm muối, bột nêm lúc thức ăn nguội thì muối, bột nêm không tan hết và lắng xuống đáy nồi, điều này làm cho đáy nồi dễ bị ăn mòn
- Không để đồ ăn thừa quá 5 giờ trong nồi, chảo inox (Đặc biệt là chảo inox phủ chất chống dính)
- Không sử dụng nồi inox trong lò vi sóng (Tránh hiện tượng lò vi sóng hồ điện gây mất an toàn)
- Không nên để lửa to khi đồ ăn đã sôi, đối với nồi nhiều đáy để tiết kiệm nhiên liệu vì đáy dày có tính chất giữ nhiệt tốt.
- Không đổ nước lạnh vào nồi khi còn đang nóng để tránh nồi bị shock nhiệt làm cho nồi dễ bị hư và khó rửa.

3- Khi dùng xong

- Dùng dầu rửa chén bát rửa sạch trong và ngoài, nhất là những khu vực có dính tán, mối hàn ở quai
- Để lấy đồ ăn thừa bị bám chắc vào đáy nồi nên cho ít nước vào và đun sôi
- Hạn chế dùng các loại rổi cọ nồi bằng kim loại, để tránh làm mất độ bóng sáng của nồi, chảo
- Đối với vết ố vàng chỉ cần dùng một miếng vải mềm tẩm chanh hoặc giấm, đánh sạch chỗ cháy theo vòng tròn, nồi sẽ sáng bóng như mới.
- Đối với những vết vàng ố hoặc vết cháy khét thì dùng dung dịch chùi khét để lau sạch.
- Đối với quai nồi hoặc vùng có silicon thì cần về rửa ngay sau khi đã dùng và để nguội, sau khi rửa xong để nơi khô thoáng.