



CÔNG TY CỔ PHẦN ELMICH

17 Fl., 319 BQP Building, No. 63, Le Van Luong Str., Cau Giay Dist., Ha Noi

☎ (+84-4) 3513 4657

🌐 www.elmich.vn

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG NỒI/CHẢO CHỐNG ĐÍNH

1 - Trước khi sử dụng nồi, chảo chống dính lần đầu

- Pha hỗn hợp với tỷ lệ một quả chanh (hoặc 20 - 30ml dấm 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 bằng dầu rửa bát

2 - Trong quá trình sử dụng

- Trước khi dùng các lần kế tiếp, cho nước thường phủ hết đáy chảo, nấu sôi từ 1 đến 2 phút sau đó bắt đầu dùng.
- Không được đun nồi với dầu hoặc không có thức ăn trong nồi ở nhiệt độ cao trong thời gian dài sẽ ảnh hưởng đến chất lượng bề mặt chống dính
- Nên dùng chảo rán riêng, chảo xào riêng để đảm bảo khả năng chống dính.
- Tốt nhất nên dùng các dụng cụ nấu ăn không phải bằng kim loại sẽ đảm bảo khả năng chống dính bền hơn.
- Không để đồ ăn thừa quá 5 giờ trong nồi, chảo.
- Không đổ nước lạnh vào nồi/chảo khi còn đang nóng để tránh nồi/chảo bị shock nhiệt làm cho chất chống dính dễ bị bong tróc.
- Không để đồ ăn thừa trong chảo(nồi) chống dính và để vào tủ lạnh

3 - Khi dùng xong

- Dùng dầu rửa chén bát rửa sạch trong và ngoài, nhất là những khu vực có dính tán.
- Để lấy đồ ăn thừa bị bám chắc vào đáy nồi nên cho ít nước vào và đun sôi sau đó rửa lại.
- Đối với nồi thân 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.
- Bảo quản úp ngược chảo, tránh đọng nước, không úp chồng nên các sản phẩm khác gây xước sơn trong.