

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG CHẢO INOX

1 - Trước khi sử dụng chảo Inox lần đầu

Pha hỗn hợp với tỷ lệ một quả chanh hoặc 20-30ml giấm gạo với 0.5 lít nước, tùy từng dung tích 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 chảo với dầu hoặc không có thức ăn trong chảo 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 chảo 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 chảo khi còn đang nóng để tránh chảo bị shock nhiệt làm cho chảo 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.

Để lấy đồ ăn thừa bị bám chắc vào đáy chảo nên cho ít nước vào và đun sôi sau đó rửa lại.

Đối với chảo thân chảo 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.

* *Chảo inox chống dính, hấp thu nhiệt và giữ nhiệt tốt, có thể sử dụng trên nhiều mọi bếp : Bếp ga, bếp hồng ngoại, bếp từ.... phù hợp với nhu cầu sử dụng của gia đình bạn.*