

I. Trước khi sử dụng chảo lần đầu tiên

Bước 1: Pha hỗn hợp với tỷ lệ 01 quả chanh hoặc 20-30ml giấm gạo với 0.5 lít nước
(Tùy từng dung tích chảo mà pha hỗn hợp trên cho phù hợp)

Bước 2: Đun sôi lửa nhỏ từ 2-5 phút, tắt lửa, để nguội rửa sạch rồi sử dụng

II. Trong quá trình sử dụng

- Không đun chảo dầu hoặc chảo khi không có thức ăn ở nhiệt độ cao trong thời gian dài
Nhiệt độ cao trong thời gian dài làm ảnh hưởng chất lượng bề mặt chống dính
- Nên sử dụng dụng cụ nấu ăn bằng gỗ, silicon... thay vì kim loại đảm bảo chống dính bền lâu
- Nêm muối/bột nêm vào thức ăn khi nước đang sôi và khuấy nhanh tay
Nêm lúc thức ăn nguội thì muối/bột nêm không tan hết và lắng xuống khiến đáy nồi dễ bị ăn mòn
- Không để đồ ăn >5h trong chảo
- Không đổ nước lạnh vào chảo khi còn đang nóng, tránh chảo bị shock nhiệt dễ bị hư

III. Sau khi sử dụng xong

- Dùng dung dịch rửa chén bát, rửa sạch trong và ngoài, úp ngược sản phẩm tránh đọng nước
Đặc biệt là khu vực có dính tán, mối hàn
- Đồ ăn bám chắc trên đáy, hãy đun sôi cùng ít nước để thức ăn bong ra rồi rửa như bình thường
- Không dùng các loại rối cọ bằng kim loại, để tránh làm mất độ bóng sáng của sản phẩm/bong lớp chống dính
- Đối với vết ố vàng: dùng một miếng vải mềm tẩm chanh hoặc giấm, đánh sạch chỗ ố theo vòng tròn, sản phẩm sẽ sáng bóng như mới