

Nhằm đảm bảo việc sử dụng Nồi /Chảo có tráng lớp chống dính mang thương hiệu GREEN COOK đúng cách, an toàn và kéo dài tuổi thọ sản phẩm, Công ty chúng tôi xin gửi đến Quý Khách Hàng hướng dẫn cách sử dụng và bảo quản như sau:

• **Trước khi sử dụng:**

- Rửa sạch nồi, chảo bằng nước ấm và dung dịch rửa chén nhẹ.
- Lau khô hoàn toàn trước khi sử dụng.
- Đối với chảo chống dính mới, nên tráng một lớp dầu mỏng và đun nhẹ 1–2 phút trước lần sử dụng đầu tiên.

• **Trong khi sử dụng:**

1. Sử dụng đúng cách với nhiệt độ vừa phải:

- Tránh làm nóng chảo chống dính quá mức, vì nhiệt độ cao có thể làm hỏng lớp chống dính. Nên sử dụng lửa nhỏ hoặc vừa khi nấu.
- Sử dụng dụng cụ bằng gỗ, nhựa hoặc silicone: Dụng cụ kim loại có thể làm trầy xước lớp chống dính, dẫn đến giảm hiệu quả và tuổi thọ của chảo. Tốt nhất là dùng thìa, muỗng, hay spatula bằng silicone hoặc gỗ.
- Không để chảo khô trên bếp: Khi nồi chảo chống dính chưa có thức ăn trong chảo, không nên để chảo trống trên bếp khi đang nóng. Điều này có thể gây hư hỏng lớp chống dính.

2. Sử dụng dầu mỡ đúng cách:

Mặc dù nồi chảo chống dính giúp giảm lượng dầu mỡ cần thiết, nhưng đôi khi bạn vẫn cần sử dụng một lượng nhỏ dầu ăn để bảo vệ lớp chống dính và giúp món ăn ngon hơn. Hãy tránh sử dụng quá nhiều dầu.

3. Vệ sinh và bảo quản:

- Rửa chảo sau khi sử dụng: Sau khi nấu xong, để chảo nguội bớt rồi rửa bằng nước ấm và dung dịch rửa chén nhẹ nhàng.
- Tránh dùng miếng cọ rửa kim loại vì chúng có thể làm trầy xước lớp chống dính.
- Không ngâm lâu trong nước: Nếu có thức ăn bám chặt, bạn có thể ngâm chảo trong nước ấm trong một vài phút, nhưng không nên để chảo ngâm lâu trong nước.
- Lau khô sau khi rửa: Để tránh ẩm mốc và giữ lớp chống dính lâu bền, hãy lau khô chảo sau khi rửa xong.

4. Bảo quản tránh va đập mạnh:

- Nếu có thể, hãy để chảo chống dính trong tủ đựng đồ bếp có không gian riêng biệt để tránh bị va chạm hoặc làm trầy xước lớp chống dính.
- Lót giấy hoặc khăn mềm: Khi chồng chảo lên nhau, bạn nên lót một lớp khăn mềm hoặc giấy giữa các chảo để bảo vệ lớp chống dính khỏi bị trầy xước.

5. Thay thế khi lớp chống dính bị hư hỏng:

Nếu lớp chống dính bị trầy xước, bong tróc, hoặc có dấu hiệu hư hỏng, bạn nên thay thế nồi chảo mới. Lớp chống dính khi bị hư hỏng có thể làm ảnh hưởng đến chất lượng món ăn và gây nguy hiểm cho sức khỏe.

Những bước trên sẽ giúp bạn sử dụng và bảo quản Nồi /Chảo có tráng lớp chống dính mang thương hiệu GREEN COOK một cách hiệu quả và lâu dài.