

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

CÁCH LÀM SẠCH TRƯỚC KHI SỬ DỤNG

Sử dụng lần đầu tiên

Rửa sản phẩm mới trước khi sử dụng. Rửa bằng nước nóng và nước rửa chén, sử dụng giẻ mềm.

Rửa sạch và lau khô.

Trước khi sử dụng lần đầu tiên, cho 2/3 nước vào nồi, cho 1 thìa dấm vào và đun sôi trong 5 phút. Đổ nước đi, để nguội và rửa lại bằng nước sạch và nước rửa bát.

Cách làm sạch

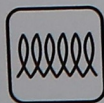
- Sau mỗi lần sử dụng để nồi nguội trước khi rửa. Sau đó dùng khăn rửa sạch bằng nước rửa bát.
- Khi thực phẩm bị cháy bám ở đáy nồi, cho nước rửa chén và nước vào nồi, đun sôi và đun sôi sau đó rửa sạch.
- Để rửa sạch vết hoen bẩn trên bề mặt sản phẩm do các nguyên nhân khác, đun sôi với giấm (1 thìa cà phê giấm với một lít nước) hoặc dùng khăn giấy lau vết bẩn bằng giấm sau đó lau khô.
- Không rửa sản phẩm bằng nước muối hoặc dung dịch acid.
- Không dùng giẻ inox để cọ rửa sản phẩm.

Lưu ý khi sử dụng

- Khi đun trên bếp cần giám sát tránh cạn nước dẫn đến cháy nồi.
- Khi đun dùng đũa gỗ hoặc đũa thức ăn bằng silicon, nhựa chịu nhiệt hoặc gỗ để tránh làm trầy xước mặt trong nồi.
- Khi đun để lửa vừa đủ, không để lửa quá to dẫn đến cháy thức ăn và có khả năng làm hỏng đáy nồi.
- Không sử dụng sản phẩm để dự trữ thực phẩm.
- Không sử dụng nồi để hâm thức ăn trong lò vi sóng.
- Nếu không sử dụng trong thời gian dài, lau khô sản phẩm trước khi cất giữ.
- Không cho muối trực tiếp lên bề mặt nồi, chỉ cho muối vào nồi khi nước đã sôi, và dùng thìa, đũa để hòa tan. Nếu muối đọng dưới đáy nồi có thể tạo ra các vết ố nhỏ trên bề mặt hoặc bắt đầu quá trình ăn mòn. Những vết ố này không làm ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm và không phải do lỗi về phần sản xuất.
- Để xa tầm tay trẻ em.



Bếp điện



Bếp điện từ



Bếp Halogen



Bếp hồng ngoại



Bếp Gas

HOW TO USE

First time cleaning

Always wash the newly purchased cookware prior to the first use. Wash the cookware with hot water using some dishwasher detergent with a sponge/towel.

Rinse and dry thoroughly.

Before using, fill water 2/3 of the pot, put in 1 spoon of vinegar and boil for 5 minute then pour water away, leave the pot cool and wash it carefully.

General clean instruction

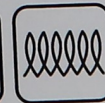
- After each use allow the cookware to cool naturally before you clean it. Then wash it with dishwasher detergent and sponge/towel.
- To remove any burnt food particles that are stuck to the base, add some dishwasher detergent into it and then add water, cover using the lid and bring to boil, then wash, rinse and wipe the pan dry.
- To remove any stains on the surface of the cookware caused by various reasons, boil it with diluted vinegar (1 teaspoon vinegar per litre of water) or wipe the cookware using vinegar essence and kitchen paper towel and then wipe the cookware dry.
- Do not soak the product in salt water or acidic liquid.
- Do not clean the product by the rough or metallic scrubber in order to maintain glossiness.

Precautions

- When cooking, use it with medium fire
- When cook, use silicone, heat resistance plastic or wooden utensils to protect the inside surface of the pot.
- Do not leave the cookware on the cooker unattended to prevent it from boiling dry
- Do not use in microwave
- Never use your cookware to store food
- Remove the moisture on the product when store it.
- Do not over heat when cooking, it may cause food burn and damage to the bottom of the pot.
- Keep away from children



Electric



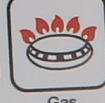
Induction



Halogen



Ceramic



Gas