

SUPOR 苏泊尔

复合钢系列

使用说明书 An instruction manual

- 1
- 为确保您能正确安全地使用本产品，使用前请仔细阅读使用说明书；
 - 在您首次使用前，如发现有产品缺损的情况，在确保产品包装完整和产品未被使用的前提下，我们将为您更换产品；但不包括使用不当、擅自拆卸、刻意破坏等人为因素造成的产品损坏的情况。

2

安全、清洗注意事项

- 请使用新鲜食用油，以保证食物的美味和健康；
- 锅具的手柄不要向外伸展太多，以免小孩或衣服接触发生意外；
- 烹饪时如需打开锅盖，请注意避免蒸汽烫伤；
- 烹饪时请注意避免儿童靠近；
- 部分产品为木质手柄，由于木质材料的特性，使用一段时间后，手柄可能出现松动，如出现此情况，请用工具拧紧手柄（部分产品需取下硅胶塞）；
- 锅内出现顽固污渍，可在清洗前装入适量温水浸泡约二十分钟后清洗；
- 请勿将锅具放进微波炉内加热；
- 锅具金属部分加热后温度较高，如需接触，请使用防烫手套；
- 因水、食物以及调料品中的矿物质、淀粉在烹饪过程中发生热反应，锅具在使用后内壁表面会出现白膜、黄斑等积垢，可盛少许白醋或者柠檬汁加热至温热后，用软性清洁布擦拭去除；
- 本品为家庭使用类型，请勿作为工业 / 商业用途。
- 针对内表面含不粘涂层的产品：
请勿用坚硬、粗糙、尖锐的材料清洗锅体内表面，以免缩短产品使用寿命；烹饪完毕后，应让锅体自然冷却至室温后用温水清洗，请勿用冷水冲洗热锅，以免骤热骤冷，损坏锅体表面。

△ 使用时锅内表面温度应低于250℃

3

日常使用说明

- 首次使用前，请将锅体上所有宣传标贴除去，放进含有中性清洁剂的温水中，以海绵或软性清洁布擦洗，然后用温水冲洗，内外擦净；
- 烹饪前，请先将锅内外的水分或油污擦拭干净；
- 本产品传热效果好，导热均匀，建议使用中小火烹饪，这样既能避免食物焦糊，保留食物原汁原味，又能达到节能效果；
- 请勿长时间空锅干烧，以免损坏锅体，缩短使用寿命；
- 针对无涂层的产品，如因烹炒力度过大而造成的锅体内表面磨损，不影响此产品的正常使用；针对内表面含不粘涂层的产品，建议使用木铲、硅胶铲或其他非金属铲勺，以保护锅体表面，延长使用寿命；
- 油炸食物时，请注意锅内的食用油不要超过锅体容量的三分之一，以确保加入食物后滚油不会溢出；
- 锅具使用完毕后请及时清洗擦干，以免残留的食物尤其是酸碱性物质对锅体表面造成损坏；
- 请勿在空锅加热或冷锅冷水的状态下放食盐，由于食盐无法快速充分溶解，会积淀在锅底腐蚀锅具，长期以往可能致使锅底出现白斑或者小坑；
- 在纯度不高的煤气、天然气火焰上使用，极易使锅具发黄变黑乃至被腐蚀，请尽量避免使用。

4

保养方法

- 锅具上的塑料、硅胶、玻璃、木质等非金属部件请注意避免火焰接触；
- 部分型号产品含有木质配件，木质部分须保持干燥，请勿将木质部分浸泡在水中，以免影响其使用性能；
- 请注意定期清洗锅外表面，以免积垢影响加热效率；
- 请勿长时间在锅内存放食物和积水，长时间不用时，请保持锅体干燥，在通风处保存。



使用前请仔细阅读使用说明书
商标持有人：浙江苏泊尔股份有限公司
地址：浙江苏泊尔大麦屿经济开发区
制造商：武汉苏泊尔炊具有限公司
地址：武汉市汉阳区金色一路8号
邮编：430051
全国服务电话：400-8899-717
网 址：www.supor.com.cn

版 本 号：SM408-2103
执行标准：QB/T 4223-2011《无油烟炒锅》
GB/T 29601-2013《不锈钢器皿》
Q/WSP 80《复合不锈钢不粘锅》
GB/T 32147-2015《家用电磁炉适用锅》⁽¹⁾
※请使用电磁炉烹饪区域与锅具底部接触平面直径相适应的电磁炉⁽²⁾
注释⁽¹⁾、⁽²⁾的内容，适用于锅身上有“电磁炉适用”标记的产品
主体部分不锈钢类型：奥氏体型不锈钢
(具体型号对应的执行标准见包装盒)