珐琅海鲜锅、珐琅炖煮锅、珐琅小圆锅

型号：KFLG16-P1，KFLG22-P2，KFLG28-P3

尺寸:16/22/28cm　　容量:1.88/2.9/3.1L
净重:3.1/4.25/5.4KG

执行标准:GB 4806.3-2016、GB 4806.9-2016
本产品采用食品接触用材质：铸铁、珐琅

一 注意事项

- 使用前请仔细阅读使用说明。
- 阅读后，请熟记操作方法，并妥善保管。
- 本产品为家用器皿，不可用于烹饪以外的其他用途。
- 图片仅供参考，请以包装内实物为准，使用和保养方法相同。

一 初次使用

- 首次使用前，请先撕除所有的包装和标签，用含有洗洁精的温水，以海绵或软性清洁布擦洗锅具。

* 本产品为白珐琅，无需开锅。

- 黑珐琅开锅：清洗完成后，将锅具放到炉上用小火低温加热，使锅内水分完全挥发，关火；将食用油倒入锅内，用刷子将油均匀的涂满锅内侧、锅沿、锅盖内侧及边缘；低温加2-3分钟后，关火；等待锅身降温至常温后，用厨房纸巾将锅内的油擦干净，盖上锅盖让锅静养一天。

一 使用注意事项

01 火力

每次烹饪前请将锅具用小火预热2-3分钟，然后缓慢调高灶具温度，并保持中小火烹饪，不要使用大火。

* 火力大小判断：

- 燃气灶：小火 - 炉芯火，中火 - 外围一圈火；
- 电磁炉：小火 - 1-2档 / 300-500w,中火 - 5-6档 / 800-1400w;
- 开火后盖上锅盖，注意观察锅沿处，如果一直不间断冒大量蒸汽，则说明火力过大，请及时调整火力，如果间断性冒少量蒸汽，则说明火力适中，可以继续使用。

02加热源

本锅适用于烤箱、电炉、燃气灶、电陶炉、电磁炉、卤素炉等。不适用微波炉或者微波功能。

- 在凯度蒸烤箱、蒸箱及烤箱内使用时，请将锅具放到烤网上，勿将锅具直接放置在烤箱底板，避免底板局部温度过高发生危险。
- 放烤箱内使用时请将锅盖拿开，不要盖着盖子放入烤箱，以免影响加热速度

03 小心轻放

锅身较重，请小心轻放，避免锅具跌落、或撞击到硬物，损坏珐琅，切勿拉、拖锅具，否则会划伤锅具底部。

04 烹饪工具

建议您使用硅胶铲或木铲配合使用，不要使用铁铲、不锈钢铲等坚硬锅铲或锅勺，也请勿在锅内直接用刀、叉、勺等坚硬餐具切割或撕扯食物，以免划伤锅内珐琅。

05 密封锁水性

珐琅锅并不是100%密封，烹煮时请注意锅内水量，火力不要过大，烹煮时间不要过长，否则仍会有干烧的风险。

06 避免干烧或空烧

加热时，请保证锅内有水或者食物，禁止干烧、空烧锅具，以免造成珐琅瓷开裂脱落，甚至引起火灾。

07 避免溢锅、扑锅

烹煮时锅内食物不超过八分满，特别是银耳、白粥等粘稠液体或容易起泡的食材，请密切关注锅内水量、火力大小及烹煮时间，建议您可将锅盖侧放留缝，以免溢锅。

08 避免急剧的温度变化

在过热的锅内放入冷水，将热锅放入水池或冰箱中，将放在冰箱里的锅拿出后直接加热，这些都会产生剧烈的温度变化，会损坏珐琅层，请尽量避免。

09 避免烧焦糊底

由于火力大小、锅内食材水分含量、食材份量等情况不同，烹煮时请密切留意锅内食物变化，避免烧焦糊底。烤红薯、板栗等食物时，建议用锡纸垫在锅底，以免食物附着糊底。

10 避免长期存放食物

不要在锅内长时间放置食物，更不可将食物放在锅内过夜，长时间存放酸碱性食物会破坏珐琅层。

11 防烫

铸铁锅导热性能良好，刚烹饪完的锅具请放到隔热垫上；一体成型的手柄，及锅盖提手在长时间加热后也会受热，烹饪时请使用防烫手套，以免烫伤。

12 避开儿童

请将锅具放置在未成年人不宜接触的地方，避免未成年人靠近，以防烫伤或砸伤。

凯度品牌公众号
微信扫码，服务即到

扫码成为会员
免费领取烘焙课程

深圳市凯度电器有限公司
广东省深圳市南山区桃源街道平山社区平山一路
2号南山云谷创业园二期8栋401
4008-110-168
www.casdon.com.cn

产品如有细微改动，请以实物为准

一 保养清洁

01 普通污渍

请勿将高温的锅具直接用冷水冲洗，待锅具自然冷却后加入温水及少许洗洁精，用海绵或百洁布对锅具的内外进行清洗，禁止使用金属丝等硬物清洗产品表面，避免损坏珐琅表面。

不建议将珐琅锅放进洗碗机内清洗，因洗碗机冲水力道大，长久使用会使珐琅表面光泽消失，还可能会对珐琅层造成损伤。

02 烧焦糊底

如果不慎烧焦，可用温水没过焦痕，在锅内加入小苏打，开小火煮8-10分钟，倒掉锅内的水后，再使用温水和洗洁精，残留顽固焦痕请使用北鼎清洁膏，用海绵或百洁布清洗。

03 保持干燥

清洗后请务必将锅内水分擦干，尤其是锅口和锅沿处，放在干燥处保存，若未及时擦干，可能会造成铸铁锅具产生细微锈斑，此为正常现象。建议用少许植物油擦拭锈斑2-3次即可消除。

04 抹油保养

如果长期不用锅具，清洁擦干后在锅沿及锅内（限黑珐琅）抹上一层食用油，存放于阴凉通风干燥处。

05 保持锅内通风

锅具使用后，锅内可能会产生轻微油气味，此为正常现象，建议使用抹布将锅盖打开并与锅身隔开，珐琅锅叠放时需在锅与锅之间隔放硅胶垫或抹布，并将锅具储藏于干燥处，保持锅内空气流通，油气味会自然消除，并防止生锈。

06 内外清洁

经常使用锅具，应定期使用中性洗涤剂和软海绵清洗锅身外表面积垢，以免影响导热效果。

一 产品工艺说明

由于珐琅铸铁产品的工艺，以下情况无法完全避免，敬请谅解：

- 产品内外表面喷涂珐琅，经高温烧结而成，由此产生的小沙眼、突起、黑点、毛刺等均属正常情况，不会脱落和影响锅具的品质，请放心使用。
- 锅具外壁可能会有轻微的凹凸痕迹，是珐琅铸铁锅生产过程中天然形成的，不会影响锅具的品质和使用。
- 珐琅锅干烧糊底清洁完后，锅内底部会出现类似鸡蛋壳纹的细纹，这是由于铸铁底材和珐琅瓷釉材质不同，因此两种材料的膨胀系数也不同；受冷受热的时候，所产生的膨胀应力不同，会导致锅内底部出现一些小细纹，用手摸起来无明显触感，这是材料特性而产生的应力纹，不影响正常使用。为了更好地爱护锅具，建议您在使用时避免大火以及干烧糊底。

一 质保与服务

- 为了客户利益，凯度保留对产品特性及组件做出修改的权利，以确保产品的正常使用。
- 质保仅限生产缺陷及参照说明书正确使用造成的损坏。
- 如果您需要更多的服务和信息，或有任何疑问，请致电凯度全国服务热线4008-110-168,由本公司专业人员为您解决。

以下情况不免费退换：

1.无三包凭证及有效发票

2.未按说明书的要求操作引发的故障

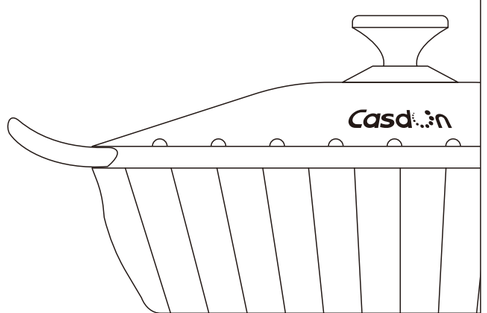
A.消费者使用、保管、维护不当造成的损坏

B.非本公司指定维修部自行装拆修理而造成的损坏

C.因不可抗力造成的损坏

Casdon 凯度®
中国蒸烤箱专家

CASDON ENAMEL POT

焖焗珐琅锅

使用说明书