

## 保養和使用說明

### 1) 重要安全提示

在使用本產品之前，請仔細詳閱所有安全資訊！

- 烹調時，切勿讓兒童靠近爐火。
- 為避免受傷，處理熱鍋具時請務必小心。
- 出於安全考慮，切勿在使用時讓鍋具處於無人看管的狀態，並確保把手不會過度靠近火源。
- 請勿讓火源直接接觸把手，否則把手變熱可能導致燙傷等事故傷害。
- 鍋具把手的設計結構將傳熱程度減至最低。然而，在長時間烹飪過程中，鍋蓋和把手可能變熱。移除鍋蓋或以把手提鍋時要小心。建議使用隔熱手套或隔熱墊。
- 如果使用電木把手、帶有矽膠套的不銹鋼把手，或使用玻璃蓋時，請務必查閱包裝上指南以確定是否符合特定的溫度。
- 在烤箱中使用時，不銹鋼把手可能會褪色，但這不會影響鍋具的安全性或性能。
- 請勿在微波爐中使用。
- 請勿將高溫的鍋蓋浸入冷水中。

### 2) 使用指南

首次使用前：

- 移除所有包裝材料和標籤。請妥善回收廢物。
- 用溫水加少量肥皂清洗、沖洗，並用軟布徹底抹乾。

烹調方法：

防止 Blue Diamond™ 不沾鍋具變形的建議：

- 切勿將空鍋具留放在熱爐火上。這樣做可能會永久性損壞鍋具和爐面。
- 請勿讓鍋具中的沸水持續加熱直至完全蒸發。
- 請勿將處於高溫的鍋具置於冷水中。要讓鍋具完全冷卻。

## 關於節能和最佳烹調、煎炸效果的建議：

- 選擇在基座直徑與鍋具相近的爐具上烹調。
- 當使用明火烹調時，請調校爐火，使鍋具的兩側火勢不會過猛。
- 溫度設定相當重要。建議在大多數的烹調情況下使用低至中溫設定。較低的溫度設定可以防止鍋具過熱，將食物和油的碳化程度減至最低。Blue Diamond™ 不沾塗層可以更有效地分佈熱能，並可使一些食物烹調得更快。
- 使用電磁爐（只選用適合電磁爐使用的鍋具）或進行明火烹調時，鍋具會被快速加熱；因此請特別注意不要使用高溫，建議先從中火開始加熱。

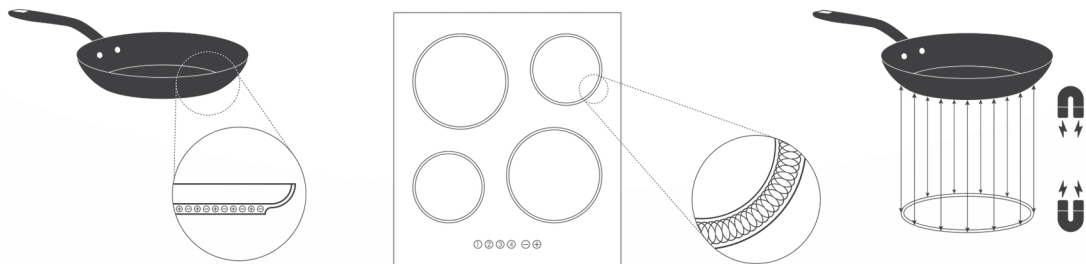
### 在電磁爐上使用鍋具烹調的建議：

電磁爐（與電爐或陶瓷爐不同）是透過爐具上線圈的外圍與鍋具底部接觸，以電磁感應產生熱量。要讓有電磁感應功能的鍋具有效地受熱，鍋具底部必須與爐具上線圈的外圍有充份的接觸。

假若您的鍋具未能被電磁爐感應，可參閱以下溫馨提醒：

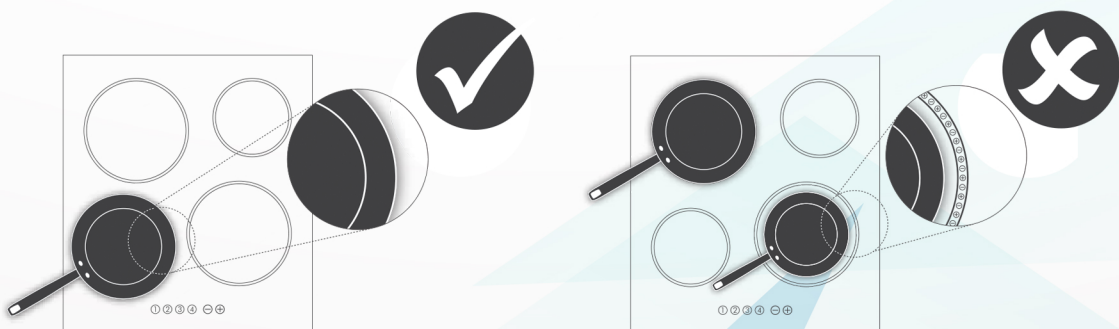
#### 1. 將鍋具放置在大小合適的爐具上

電磁感應技術只會在鍋底與電磁爐玻璃面板下電磁線圈的大小相符時，才能產生最大功效（請參考圖示）。當爐具比鍋具大，爐具可能因未能感應到鍋具而不加熱。



#### 2. 將鍋具放在較小的爐具上

若您找不到一個完全適合鍋具底部大小的爐具，請選用一個較小的爐具。



### 3. 請勿將鍋具放在爐具上的正中位置

若您找不到一個比鍋具底部較小的爐具，我們建議您不要將鍋具放在爐具上的正中位置。這樣便可令鍋具底部儘量地接觸到電磁線圈外圍部份。

### 4. 請務必參閱電磁爐的使用說明和保養維修手冊

留意鍋具直徑，選用最適合的爐具。

#### 清除沾鍋食物的最佳建議：

- 務必從乾淨的鍋具開始。用軟布或海綿仔細清洗，確保在收納鍋具之前已清除所有殘餘的煮食油和食物。
- 在進行烹調或煎炸前 10 分鐘從冰櫃中取出食物。
- 請小心勿將鍋具掉在地面上，小心不讓鍋具翹曲或彎曲，因為這樣會令陶瓷不沾塗層變形，從而降低不沾特性。
- 如果食物在烹調過程中略微沾鍋，請加入少量的水。添加水分會產生一股蒸氣，令剩餘食物不再沾鍋。
- 注意：不沾性能會因多次使用後自然地降低。不沾表層長時間暴露於高溫下會加速這一過程，導致食物和油碳化。Blue Diamond™ 不黏技術可以在短時間內承受高達攝氏 450 度的意外過熱情況，屬於一項安全性能。這意味著如果鍋具發生過熱的情況，不會釋放出有毒煙霧。此外，塗層本身不會起泡或剝落。
- 當不沾性能自然降低時，因其厚實且密度高的陶瓷底塗層，仍然相當好用，就如同珐瑯鑄鐵鍋具一般。

#### 烹調的用油建議：

- 建議使用具高冒煙點的油品或奶油，例如：大豆油、花生油、玉米油、精製橄欖油 ( Refined Olive Oil )。請注意，有些食用油和油脂的燃點較低，例如：特級初榨橄欖油 ( Extra Virgin Olive Oil )，因其不耐高溫，可能會在不沾塗層上留下薄薄的碳化層。
- 由於鍋具和 Blue Diamond™ 不沾塗層具有出色的導熱性，食物和油可以非常迅速地碳化。務必在低至中溫下烹飪，只在煎封或褐化時使用高溫。
- 請勿使用任何噴油形式，包括氣霧式、噴霧式和泵噴式。這些噴油方式會導致殘留物積聚，難以從各種類型的鍋具中去除。
- 務必將油均勻地倒在鍋具的表面上。

## 器具：

- 建議搭配使用非金屬器具，例如：塑膠、橡膠或木製器具來延長鍋具使用壽命。
- 請勿用鍋鏟或器具敲打鍋具的邊緣、邊口或表面。
- 請勿在鍋具裏切割食物。
- 為確保塗層長久使用，建議不要使用尖銳物體鑿擊或於塗層表面上進行切割（例如：使用刀叉和金屬鍋鏟）。

## 如果您的套裝（附件）中包含蒸鍋器具或漏勺：

- 蒸鍋器具：將蒸鍋放置在具有相近直徑的鍋具上，即可快速蒸煮所有食品。
- 可使用尼龍百潔布（菜瓜布）除去外部的食物殘渣和污漬。
- 避免使用鋼絲球、鋼質百潔布（菜瓜布）或刺激性清潔劑。
- 此兩件產品均可放入洗碗碟機中清洗。

## 3) 保養和清潔：

- 每次使用後，等待鍋具冷卻，然後徹底清潔。
- 採用 Blue Diamond™ 陶瓷不沾塗層的產品非常易於清潔，並且可放入洗碗機中清洗。然而，為保護鍋具耐用持久，建議使用溫肥皂水清洗。沖洗後使用軟布擦乾。陶瓷不沾塗層的不沾特性可能在洗碗機中被破壞，尤其當清潔劑本身為強酸、強鹼性，並且還可能含有氯漂白劑和磷酸鹽。
- 如果您的鍋具配備裸鋁邊口或鉚釘，則其可能會因洗碗碟機清洗而褪色。但這並不會影響鍋具的性能。
- 請勿使用鋒利的鋼絲球或尼龍菜瓜布。使用軟布或海綿進行清潔效果最佳。
- 請勿使用烤箱清潔劑、任何有磨蝕性或含有氯漂白劑的清潔劑。請勿鑿擊不沾塗層。
- 由於在烹調過程中長時間暴露於高溫，以及脂肪和油的分解，可能會在不沾塗層上形成棕色殘留物。這可能會產生碳化油脂膜，加速降低不沾性能。如果發生這種情況，請清理殘餘食物，在鍋具中注入溫肥皂水至半滿，並快速煮沸。然後關掉爐火使其冷卻。冷卻後，燒焦的食物應能輕易去除。
- 對於難以處理的燒焦物，建議使用科技海綿。大多數雜貨店、百貨公司和五金行均有銷售。把少量清水放入鍋內，輕輕打圈刷洗。

- 收納前，務必確保鍋具已清潔乾淨。
- 隨著時間過去，產生輕微表面痕跡和褪色為正常現象，不會影響塗層的性能。
- 鹵素和陶瓷爐面 – 注意確保爐面和不沾產品之間沒有碎屑，以免刮花陶瓷爐面表層。

#### 妥善收納鍋具：

將鍋具與其他鋒利的金屬器具一起存放會在不沾塗層和邊緣的表面上造成刮痕或凹痕。務必小心地套疊不沾鍋具，並且請勿將其他帶有鋒利邊緣的金屬鍋蓋放在鍋具內。

希望我們的產品能為您帶來許多烹飪的樂趣。

## Blue Diamond™ 保證條款

本產品保證僅適用於遵守 Blue Diamond™ 保養與使用說明手冊的正常、非專業使用的情況下，產品及其不沾塗層的材料或工藝出現缺陷的情況。當您檢查產品後，如發現確實存在缺陷，Blue Diamond™ 將免費處理任何工藝缺陷，同時保留更換整個產品，或在沒有相同產品的情況下更換類似產品的決定權。

Blue Diamond™ 產品因製造引致的不沾塗層缺陷保證期限，因船運時間差與庫存管理問題，台灣代理商提供保固一年（保固時間自購買發票日起算，消費者需主動提供購買證明）。

因誤用、意外、濫用、過熱、商業使用和（或）使用者擅自改裝造成的損壞，明確不在本保證範圍內。本保證不包括因正常磨損造成的污漬、變色或刮痕。在任何情況下，本保證均不會對間接損失進行賠償。

若您有任何關於 Blue Diamond™ 產品的疑問或建議，請透過電話在服務時間內聯繫我們的客戶服務部門。

台灣代理商：保瀚數位行銷有限公司

客服專線：(02) 2657-0607

服務時間：週一至週五 10:00至12:00 / 14:00至17:00（國定假日及例假日無服務）