

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

1. Trước khi sử dụng lần đầu: bóc nhãn dán, đổ đầy nước pha giấm sôi và ngâm trong thời gian ngắn.
2. Đảm bảo dụng cụ nấu không quá nóng; nếu không, phần đáy có thể bị biến dạng hoặc làm hỏng bếp. Nhiệt độ tối ưu để nấu ăn lạnh mạnh tối đa là 220°C. Chúng tôi không chịu trách nhiệm về thiệt hại do nấu ăn ở nhiệt độ quá cao.
3. Không bao giờ làm nóng dụng cụ mà không có nguyên liệu nấu ăn bên trong.
4. Bớt nấu sôi với nhiệt độ ở mức thấp trước, sau đó tăng dần lên. Khi đạt đến nhiệt độ mong muốn, có thể giảm nhiệt.
5. Khuyến khích sử dụng tấm lót nhôm nấu. Tẩy cảm và nắp tráng men có thể nóng lên nhanh chóng.
6. Dao hay dụng cụ bếp bằng kim loại có thể được sử dụng vì dụng cụ nấu tráng men có khả năng chống cắt, chống trầy xước.
7. Tránh va đập với các vật cứng hoặc sàn nhà. Không dùng các dụng cụ nhà bếp bằng kim loại gõ mạnh vào thành nồi, chảo.
8. Luôn nhấc dụng cụ nấu khi cần di chuyển. Nếu không, cắt hoặc cấn bẩn sốt lại dưới đáy nồi có thể tạo vết trầy xước trên mặt bếp bằng thủy tinh hoặc gốm.
9. Trước khi đổ nước vào và vệ sinh, cần để nguội các dụng cụ nấu đang nóng.

MẸO BẢO DƯỠNG

Nhờ bé một nhãn, không xếp, dụng cụ nấu tráng men RIESS ược chế vì khuôn phát triển và dễ dàng làm sạch. Người ra còn có thể rửa bằng máy rửa bát. Tuy nhiên, để duy trì được độ sáng bóng của lớp men, chúng tôi khuyến bạn nên rửa bằng tay.



1. Đối với các vết bẩn khó vệ sinh bằng cách thông thường. Sau khi nấu, hãy ngâm dụng cụ trong nước ấm và một chút nước rửa chén. Sau đó, làm sạch bằng một nhãn của miếng bọt biển hoặc bàn chải mềm.
2. Nếu vết bẩn vẫn còn sót lại, hãy đổ nước và chất tẩy rửa (có thể là giấm hoặc nước rửa chén) vào dụng cụ nấu và đun sôi. Sau đó để nguội và làm sạch.
3. Chúng tôi khuyến bạn nên làm sạch bằng kem cơ rửa chuyên dụng hoặc sơn phớt chám sóc men sứ của RIESS với miếng bọt biển mềm hoặc bàn chải mềm.
4. Không sử dụng các dụng cụ như bàn chải sắt, bụi rửa bằng inox, chất tẩy rửa có chứa hạt cứng hay miếng bọt biển chứa các hạt gốm.
5. Khi rửa bằng máy rửa bát, hãy chọn chương trình làm sạch để thủy tinh nhẹ nhàng để giữ gìn độ sáng bóng của lớp men sứ trong thời gian dài.
6. Chỉ cắt các dụng cụ nấu nướng tráng men khi đã được làm khô hoàn toàn. Các vết cấn do nước cứng đọng lại có thể dùng giấm pha loãng để làm sạch.