TRAMONTINA

DESIGN COLLECTION

TRIX COBRE

科布雷系列为您带来完美中的完美。
从外观设计到制造工艺，每一口锅都将华丽与实用性 结合得恰到好处。使用科布雷锅具，是对烹饪的崇尚。

煤气炉

电　炉

陶瓷炉

特深汤锅

1.三层锅身 不锈钢+铝+铜
2.手柄由不锈钢铆钉固定
牢固可靠为您使用时的安全带来保障
3.不锈钢铸造手柄 表面黑色涂层耐久、美观。

烧锅

烧锅

炖锅

炖锅

平底锅

煎炒锅

如何使用Tramontina不锈钢锅具

- 使用文火加热可以有效避免食物沾粘锅底。由铜+铝+不锈钢组成的三层锅体导热均匀，因此无需使用高火加热。而且这样做更加节约能源。
- 当使用煤气灶时，火焰高度不得超过锅底。如果使用电炉，加热圈面积不得大于锅底面积。
- 盐等调料要在烹饪开始时与锅中的食物或水搅拌均匀。
- 请勿将两个大小相等的锅叠在一起进行加热，那样有可能会导致锅内真空的形成，使两口锅难以分离。
- 若Tramontina不锈钢锅盖由于烹饪过程中的真空作用吸住锅身，请轻拉锅盖，或者再次加热以抵消真空作用。一些含有淀粉的食物例如米或面，会在烹饪过程中在锅内留下粘痕。为清除这些痕迹，可使用沾有柠檬汁或姜汁的布进行擦拭，或选用Tramontina清洁膏进行清洗。
- 如果可能，在每次洗净锅具之后再用热水冲洗一次并立即将锅擦干，以保持锅具亮泽。水中的氯化物及其他物质有可能在锅身留下水渍。
- 请勿让锅具空烧
- 锅只能放置于耐热表面
- Tramontina研制的铜面护理剂，可有效去除铜面污渍，保持锅具光亮如新。各门店有售。
- 铜锅不仅导热均匀，而且热量保持时间更长。

Brasil

Belém - Fone: (91) 4009.7700 - Fax: (91) 4009.7701
Belo Horizonte - Fone: (31) 3223.4026 - Fax: (31) 3223.4524
Curitiba - Fone: (41) 2111.9110 - Fax: (41) 2111.9100
Farroupilha - Fone: (54) 3261.0000 - Fax: (54) 3261.2354
Goiânia - Fone: (62) 3272.2100 - Fax: (62) 3272.2133
Porto Alegre - Fone: (51) 2101.5000 - Fax: (51) 3222.4184
Recife - Fone: (81) 3454.8800 - Fax: (81) 3454.8801
Rio de Janeiro - Fone: (21) 2224.5004 - Fax: (21) 2224.5248
Salvador - Fone: (71) 3215.8266 - Fax: (71) 3215.8299
São Paulo - Fone: (11) 4197.1266 - Fax: (11) 4195.1485

Exterior / Other Countries

Chile - Tel: 56 (2) 264.0500 - Fax: 56 (2) 264.0612
Colombia - Tel: 57 (1) 623.4500 - Fax: 57 (1) 635.2427
France - Tel: 33 (1) 4021.4222 - Fax: 33 (1) 4021.4227
Germany - Tel: 49 (2203) 69.992-0 - Fax: 49 (2203) 69.992-20
Mexico - Tel: 52 (55) 5950.0470 - Fax: 52 (55) 5950.0491
USA - Tel: 1 (281) 340.8400 - Fax: 1 (281) 340.8410
中国 - 电话：400-826-1939 - 传真：0571-81601148

http://www.sfd-life.com

TRAMONTINA

DESIGN COLLECTION

Nº 304729

TRAMONTINA

美味料理第一步

恭喜您成为查蒙蒂纳不锈钢锅具的拥有者。
您所有的菜谱将变得前所未有地美味。这并非因为加入了什么秘密调味料，而是查蒙蒂纳高科技不锈钢及其三层锅底，把更多的汁水、滋味保留在食物当中。即便如此文字上的描述仍然无法让您感受查蒙蒂纳的美妙，那么，赶快用它去烹制您的美味吧！

煤气炉

微波炉

电炉

洗碗机

陶瓷炉

- 更健康

  您的查蒙蒂纳厨具锅是由100%不锈钢制成。它不会产生任何残渣物质混入您的食物，让您吃得放心。
- 更节能

  您的查蒙蒂纳不锈钢厨具锅所具备的三层锅底会让锅内的食物均匀受热，并且传热更快，节省能源。查蒙蒂纳不锈钢锅具更加坚固、耐用。
- 更实用

  查蒙蒂纳不锈钢厨具锅的设计不仅体现在其外观。更加注重实用性。其简洁、无死角的设计让您清洁锅具时更加轻松。使用查蒙蒂纳不锈钢锅具烹饪时食物加热速度快，并且能够持续保温一段时间。完全能够在餐桌上呈现它的魅力。

如何使用查蒙蒂纳不锈钢锅具

1 使用低火，食物不会粘住锅底。三层锅底由不锈钢+铝+不锈钢构成，让食物受热均匀。因此您无需使用高火进行烹饪，为您节省了能源。

2 当使用煤气灶时，火焰高度不得超过锅底。如果使用电炉，加热圈面积不得大于锅底面积。

3 盐等调料要在烹饪开始时与锅中的食物或水搅拌均匀。

4 请勿将两个大小相等的锅叠在一起进行加热，那样有可能会导致锅内真空的形成，使两口锅难以分离。

5 若Tramontina不锈钢锅盖由于烹饪过程中的真空作用吸住锅身，请轻拉锅盖，或者再次加热以抵消真空作用。

6 一些含有淀粉的食物例如米或面，会在烹饪过程中在锅内留下粘痕。为清除这些痕迹，可使用沾有柠檬汁或姜汁的布进行擦拭，或选用Tramontina清洁膏进行清洗。

7 请勿将食物长期留在锅内，因为盐分会对不锈钢造成侵蚀。

8 为保持查蒙蒂纳不锈钢锅具长期光亮如新，我们推荐您在清洗锅具时只使用清洁剂和柔软的海棉。查蒙蒂纳研制出特别的洗洁膏能够去除不锈钢上的污渍令其焕然一新，查蒙蒂纳各专柜均有售。

9 如果可能，在每次洗净锅具之后再用热水冲洗一次并立即将锅擦干，以保持锅具亮泽。水中的氯化物及其他物质有可能在锅身留下水渍。

10 请勿让锅具空烧

11 锅只能放置于耐热表面

12 不锈钢手柄在烹饪中会吸热升温，我们建议您持握手柄时佩戴手套。

BRASIL

Belém - Fone: (91) 4009.7700 - Fax: (91) 4009.7701
Belo Horizonte - Fone: (31) 3223.4026 - Fax: (31) 3223.4524
Curitiba - Fone: (41) 2111.9110 - Fax: (41) 2111.9100
Goiânia - Fone: (62) 3272.2100 - Fax: (62) 3272.2123
Porto Alegre - Fone: (51) 2101.5000 - Fax: (51) 3222.4184
Recife - Fone: (81) 3454.8800 - Fax: (81) 3454.8801
Rio de Janeiro - Fone: (21) 2224.5004 - Fax: (21) 2224.5248
Salvador - Fone: (71) 3215.8266 - Fax: (71) 3215.8299
São Paulo - Fone: (11) 4197.1266 - Fax: (11) 4195.1485

OTHER COUNTRIES/EXTERIOR

Chile - Phone: 56 (2) 264 0500 - Fax: 56 (2) 264 0612
Colômbia - Phone: 57 (1) 623 4500 - Fax: 57 (1) 635 2427
France - Phone: 33 (1) 4021 4222 - Fax: 33 (1) 4021 4227
Germany - Phone: 49 (2203) 69 992-0 - Fax: 49 (2203) 69 992-20
México - Phone: 52 (55) 5950 0470 - Fax: 52 (55) 5950 0491
USA - Phone: 1 (281)340 8400 - Fax: 1 (281) 340 8410
中国 - 电话：400-826-1939 - 传真：0571-81601148

http://www.sfd-life.com

TRAMONTINA

TRAMONTINA FARROUPILHA S.A.
Rod. RS-122 - Km 61
Farroupilha • RS • 95180-000
CNPJ: 87.834.883/0001-13
Indústria Brasileira
www.tramontina.com