



TRAMONTINA

图示产品所配锅盖为玻璃锅盖



TRAMONTINA

杭州巨星科技股份有限公司
杭州巨星谢菲德贸易有限公司
杭州下城区体育场路30号 邮编：310004
免费服务热线：400-826-1939
传真：(86) -571-8973 2704
E-mail : sales@sfd-life.com



查蒙蒂纳不锈钢锅

● 美味料理第一步

恭喜您！您现在已经是一名查蒙蒂纳不锈钢锅具的拥有者了。从这一刻开始您所烹饪的菜肴即将变得更加美味。

● 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。



62650200
煎炒锅
Φ20cm-2.19L



62664120
奶壶
Φ13cm-1.49L



62653240
双耳烧锅
Φ24cm-4L



62651160
62651200
炖锅
Φ16cm-1.58L
Φ20cm-2.7L



62654160/Φ16cm-1.6L
62654200/Φ20cm-3.04L
62654240/Φ24cm-5.67L
双耳浅烧锅



62655200
62655240
双耳深烧锅
Φ20cm-4.37L
Φ24cm-7.4L



62657160
单柄奶锅
Φ16cm-2.11L



626660200
蒸笼
Φ20cm-2.15L



65650680
火锅锅具
Φ24cm-7.4L

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或在出锅前加入。请勿在空锅中直接放入盐调料以免锅底粘连烧糊。

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、若查蒙蒂纳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，或选用查蒙蒂纳清洁膏进行清洗。

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绵。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。



65650050
蒸笼锅具组套
Φ16cm



65650060
煮面条锅具组套
Φ20cm

65650070
多样性锅具3件套
Φ20cm



62666200
平底煎锅
Φ20cm-1.3L



- ① 不锈钢
- ② 铝
- ③ 18/铬磁导不锈钢
- ④ 0.5毫米18/10不锈钢
- ⑤ 三层复合结构锅底
- ⑥ 蒸汽排出孔

