



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG VÀ BẢO HÀNH

SCANPAN®

DENMARK



 *For the love of good food*

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG VÀ BẢO HÀNH SCANPAN

Cảm ơn Quý khách đã lựa chọn nồi chảo chống dính Scanpan làm bạn đồng hành trong căn bếp gia đình.

Để tình bạn của chúng ta gần bó, bền lâu, Scanpan xin gửi tới bạn các thông tin về hướng dẫn sử dụng và bảo hành.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Bạn có biết?

- ❌ **Cặn thức ăn/ dầu mỡ** sót lại không được rửa sạch trên nồi chảo khi bị đun lại ở lần đun sau sẽ bám chặt vào bề mặt chảo gây sát dính.
- ❌ **Sử dụng nhiệt quá cao** khiến lòng chảo đổi màu nâu và làm hư hại dần lớp chống dính.

- Rửa sạch hoàn toàn vết thức ăn, dầu mỡ bằng nước nóng và nước rửa bát sau mỗi lần sử dụng (tham khảo thêm chi tiết trên phiếu bảo hành)
- Vì nồi chảo Scanpan truyền và giữ nhiệt rất tốt, nên chỉ cần đun nấu ở mức nhiệt trung bình, tránh gây quá nhiệt (VD: với bếp có 9 mức nhiệt, chọn mức 6-7)
- Không sử dụng dụng cụ bếp bằng kim loại, miếng cọ kim loại hoặc miếng ráp.
- Không nên đun nóng nồi chảo không trên bếp trước khi cho dầu ăn/ thức ăn vào.
- Không nên sử dụng nồi, chảo chống dính để rang các loại hạt, hay nướng (> 260 độ C)
- Nồi chống dính không được dùng để chiên rán.

HƯỚNG DẪN BẢO HÀNH

**HÃY ĐEM SẢN PHẨM ĐẾN TRUNG TÂM BẢO HÀNH
NGAY KHI PHÁT HIỆN NHỮNG VẾT BONG/ RỘP CHỐNG DÍNH ĐẦU TIÊN!**

SCANPAN mách bạn một số lưu ý nhỏ để việc bảo hành được thuận lợi và nhanh chóng hơn:

- ✔ Giữ đáy chảo sạch sẽ, không cháy, đổi màu.
- ✔ Lòng chảo không đổi màu nâu (dấu hiệu quá nhiệt) và bám bẩn.



Nếu gặp các trường hợp sau, bạn yên tâm chất lượng chống dính của sản phẩm vẫn được giữ nguyên:



Vết rộp < 1mm



Oxi hóa đáy chảo (khi dùng máy rửa bát).
Đây là quá trình ô xi hóa nhôm không gây hại.

Ngâm rửa thật sạch bằng nước nóng, nước rửa bát và miếng giẻ mềm - giữ mình không bị bám cặn carbon, cháy, trầy xước, móp méo hay đổi màu, ... bạn thân nhé!



For the love of good food



 *For the love of good food*