


老人服務事業管理系

專業教室設備表單

設備基本資料	
設備中文名稱	特福不銹鋼平底鍋
設備英文名稱	Stainless steel pan
使用課程	健康食品與營養學概論、老人中醫藥養生概論
	
使用說明	
<p>一、首次使用注意事項</p> <p>第一次使用前，請先將所有包裝紙拆除，用洗碗精清洗並擦乾。</p> <p>二、烹煮時注意事項</p> <ol style="list-style-type: none">1. 特福鍋具鍋底因具備高傳熱功能，建議用中小火烹煮即可，節省電源又可避免營養流失，並減少油煙的產生，更能避免鍋身因過熱而變色。2. 將鍋具置放於瓦斯爐中央，避免爐火太大而直接接觸到鍋子側邊，也可防止把手因受熱損壞。3. 不可空燒，以免影響鍋具使用壽命。 <p>1、為避免損壞不鏽鋼，烹煮時請先放入食物，待煮滾後再加入鹽等調味料。</p> <p>三、清洗注意</p> <ol style="list-style-type: none">1. 待鍋具不燙手時，建議用溫水、洗潔精及海綿清洗即可，避免在鍋熱時直接以冷水清洗，容易造成鍋具變形。2. 若要徹底清潔不鏽鋼鍋具，可使用不鏽鋼專用的清洗劑。3. 若有燒焦食物，可將鍋具用熱水及洗碗精浸泡一小時再清洗。4. 鍋具若是變成黃色或藍色，是因大火所造成的正常的現象。可用不鏽鋼專用清洗劑並加上檸檬汁或白醋清洗。	