

奈米合金鈦不沾鍋 使用說明

尊敬的客戶，

感謝您購買我們的奈米合金鈦不沾鍋。最近有些客戶反應在使用鍋子時發現內部出現黃褐色的色塊。我們針對這個現象進行了技術分析，想在這份說明中告訴您發生的原因和相關的安全評估。

重要聲明：這種色塊現象是薄鐵鍋的正常特性，不會影響產品安全和使用功能。

色塊怎麼來的

奈米合金鈦不沾鍋的材質輕薄，導熱很快但分佈不太均勻。在加熱過程中，鍋底會形成一些溫度相對較高的區域，我們稱為「局部熱區」。當塗層表面經過這些局部高溫區域時，表面顏色就會改變，呈現出黃褐色或茶色的外觀。

這是奈米合金鈦不沾鍋產品本身的特性，無法完全避免。不過這不表示鍋子有問題，而是材質特性造成的正常現象。

安全性評估

可以放心，色塊的出現不會影響以下幾點：

不沾功能：色塊不會影響 PTFE 不沾塗層的基本功能。經過清潔後，外觀可以輕微改善。

食品安全：PTFE 塗層符合食品接觸材料的安全標準。色塊不會溶解或進入食物，對健康沒有影響。

塗層完整：色塊部分的塗層仍然完好，在正常使用下不會出現脫落或粗糙的情況。

所以這種現象不是品質問題，完全可以安心使用。

怎樣用比較好

為了讓鍋子用得更加久，我們建議在使用時注意以下幾點：

用中小火：奈米合金鈦不沾鍋升溫很快，用中火或小火就夠了。避免長期開大火或空鍋乾燒。

加點油：烹飪前加一點食用油進去，可以保護塗層表面。

輕輕清潔：用軟海綿或軟布配合中性清潔劑擦洗。不要用磨砂布、鋼刷或硬刷，色塊部分也可以用柔軟布料輕輕擦拭。

不要油炸：如果要炸東西，油溫最好不要超過 180°C。

轉動鍋子：煮菜時偶爾轉一轉鍋子或移動食材，讓各區域受熱均勻。



我的鍋現在怎樣

可以根據以下情況判斷，看看你的鍋子是否需要特別處理：

狀況	看起來	怎麼辦
正常	色塊輕微，摸起來光滑，不粘功能正常	正常使用
警告	摸起來粗糙，有起泡、白色粉末或裂紋	停止使用，聯絡客服

關於玻璃蓋

如果您購買的產品包含玻璃蓋，在運送過程中若出現破損，本產品玻璃蓋是屬強化安全玻璃，如有龜裂並不會造成大面積爆裂，再請聯絡我們的客服中心。我們會免費為您更換新的玻璃蓋，破損的玻璃蓋可以安全丟棄，無需寄回。

我們對產品運送過程中的破損問題負責任，希望能讓您無後顧之憂地使用我們的產品。

感謝您的信任與支持

如果您對這份說明有任何疑問或想了解更多，歡迎隨時聯絡我們。

達雅企業股份有限公司

客服聯絡

電話：04-24954866 信箱：service@diarex.com.tw 服務時間：周一至周五 09:00-17:00

法律聲明

本說明陳述了本產品色塊現象的真實成因及安全評估。任何違背本說明內容、散播虛假言論或誤導性訊息，聲稱本產品存在品質缺陷或安全隱患者，本公司（達雅企業股份有限公司）保留依法追究民事、刑事及行政責任之權利。

發布日期：__115__年__5__月__14__日

