

# 如何保養你的 SCANPAN 鍋？

良好的保養和維護，你的鍋可以陪伴你多年。

每次烹調後，利用鍋身的餘熱清潔，清潔時使用沙拉脫和海綿菜瓜布，以洗淨每個細微油脂殘留，否則不沾塗層上的油脂可能隨著時間的推移而變成碳化，並阻隔不粘塗層的不沾效果。

## SCANPAN 系列不沾鍋可以用菜瓜布清洗

如果您的鍋子不小心囤積了油汙焦垢，可能得多花些功夫清洗……



這種菜瓜布 OK，並且建議用綠色一面清洗不沾鍋面

### 【嚴重汙垢清洗步驟】：

1. 先將水放鍋中約八分滿，煮滾後關火蓋上鍋蓋悶一下讓汙垢軟化。
2. 將熱水倒出來，趁鍋子餘溫加些許洗碗精以菜瓜布刷洗。
3. 剛開始刷洗泡沫會呈現淺咖啡色，這是沾染在鍋面上油汙的顏色，可以沖水倒掉再加洗碗精以菜瓜布再刷洗，如此重複操作幾次，直到泡沫呈現白色為止。
4. 刷洗後的鍋面顏色會變淺並有細微的刷痕，實屬正常。