

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG CHẢO INOX TỰ THÂN INOX



1. GIỚI THIỆU VỀ CHẢO/BỘ NỒI 3 LỚP

Chảo thép không gỉ với inox 304 bên trong được sản xuất bằng công nghệ cao, hệ thống ba lớp (SS430 - Nhôm AL3003 - SS304). Nghĩa là một lõi nhôm được kẹp giữa hai lớp thép không gỉ chất lượng cao, bao gồm cả thép từ tính đặc biệt giúp chảo phù hợp để sử dụng trên các bếp điện từ.

Cấu trúc đa lớp này được áp dụng cho toàn bộ chiếc chảo, đảm bảo khả năng dẫn nhiệt tuyệt vời, ngăn ngừa các điểm nóng cục bộ.

Một số sản phẩm có lớp phủ chống dính gia cố, bền chắc, không chứa PFOA. Lớp phủ này tạo ra bề mặt nấu nướng bền lâu, dễ sử dụng và bền bỉ. Khi được sử dụng đúng cách ở nhiệt độ TRUNG BÌNH và THẤP, nó sẽ cho hiệu suất tuyệt vời, giúp thức ăn và vụn bã dễ dàng bong ra. Đây là bề mặt lý tưởng để nấu ăn lành mạnh hơn với rất ít dầu hoặc mỡ.

**** Nắp đậy khít (với chảo kèm vùng kính) làm cho chảo phù hợp với phương pháp nấu "mức nước thấp", giúp giữ lại vitamin và chất dinh dưỡng.**

**** Chảo inox chống dính màu đen là chất chống dính Xylan nổi tiếng từ Mỹ, là chất chống dính tuyệt đối an toàn với nhà bếp.**

2. Trước Khi Sử Dụng Lần Đầu

Loại bỏ tất cả bao bì và nhãn mác, rửa chảo trong nước nóng với nước rửa

thông thường, tráng sạch và lau khô kỹ lưỡng.

Đối với các sản phẩm có lớp phủ chống dính Nano-satin (màu trắng trong suốt), nên tái tạo bề mặt chống dính trước khi sử dụng lần đầu tiên. Dùng một miếng khăn giấy nhà bếp thoa một lớp mỏng dầu thực vật hoặc bì mỡ lợn lên toàn bộ bề mặt chảo. Tráng bằng nước nóng, lau khô. Và chảo đã sẵn sàng để sử dụng. Việc thỉnh thoảng tái tạo hay còn gọi là “tôi nhiệt” bề mặt sau đó sẽ giúp bảo vệ bề mặt và kéo dài tuổi thọ, quý khách hàng có thể tham khảo rất nhiều clip hướng dẫn cách “tôi nhiệt” trên internet. Hoặc với chảo Aulux quá trình “tôi nhiệt” cũng rất dễ dàng và ai cũng làm được: Khi chiên/rán chảo lần đầu tiên hoặc bất cứ khi nào chảo được rửa trong máy rửa bát, hãy chuẩn bị chảo như sau:

- Thêm một ít dầu thực vật hoặc bì mỡ lợn để phủ kín đáy chảo.
- Làm nóng dầu nhẹ nhàng và xoay chảo hoặc di chuyển bì lợn để dầu/mỡ phủ đều các thành bên trong.
- Nhấc chảo ra khỏi bếp, để nguội và lau sạch bằng khăn giấy nhà bếp.
- Thêm một ít dầu, mỡ hoặc bơ và bắt đầu chiên/ rán như bình thường.
- Chỉ tra gia vị cho thức ăn sau khi đã se mặt trên bề mặt nóng.
- Chỉ lật thức ăn khi bề mặt đã se lại và thức ăn dễ dàng tách ra.
- Giảm nhiệt độ sau khi se mặt.

***** Với chảo đã có lớp chống dính XYLAN màu đen (model ALB series) thì KHÔNG cần các bước trên vì nó là chảo chống dính thông thường.**

3. Hướng Dẫn Sử Dụng

****Vùng nhiệt & Nguồn nhiệt****

Chảo thép không gỉ:

- Phù hợp để sử dụng trên tất cả các loại bếp, bao gồm cả bếp từ. Chúng cũng có thể được sử dụng trong tất cả các loại lò nướng thông thường và, đối với các kiểu dáng nông, có thể dùng dưới vỉ nướng.
- Cấu trúc 3 lớp của chảo có nghĩa là bạn không cần phải nấu ở cài đặt nhiệt độ cao. Chỉ cần nhiệt độ TRUNG BÌNH đến THẤP cho hầu hết các món nấu, bao gồm cả chiên/rán và áp chảo. Cấu trúc này có thành phần NHÔM ở giữa để chuyển tiếp nhiệt nên khi sử dụng chảo có hiện tượng **PHỒNG ĐÁY hoặc LỖM ĐÁY. Đây là việc bình thường của kim loại và không được bảo hành. Nếu quý khách hàng thấy việc này bất tiện có quyền không mua hàng!**
- LUÔN LUÔN chọn kích thước đáy chảo phù hợp với vùng nhiệt của bếp nơi nó được sử dụng. Ngọn lửa gas phải LUÔN LUÔN nằm trong khu vực đáy chảo và KHÔNG BAO GIỜ được lan lên xung quanh thành chảo.
- Trên bất kỳ loại bếp có mặt kính nào, LUÔN nhấc chảo lên và đặt xuống, hoặc di chuyển ngang trên bề mặt. Không bao giờ được trượt chảo vì điều này có thể gây hư hại cho đáy chảo cũng như mặt kính.
- Nếu sử dụng muối, hãy LUÔN thêm muối vào chất lỏng nấu ăn nóng hoặc thức ăn để nó có thể hòa tan hoàn toàn. Không bao giờ đổ trực tiếp muối lên bề mặt thép không gỉ vì nó có thể gây ra hiện tượng rỉ (pitting).

****Lưu ý: Chảo chống dính - để bảo vệ và ngăn ngừa hư hại cho bề mặt, chỉ sử dụng **hiệt độ TRUNG BÌNH và THẤP** cho tất cả các món nấu. KHÔNG BAO GIỜ sử dụng nhiệt độ cao.**

4. Nấu Trên Bếp Từ

Luôn chọn đường kính đáy chảo phù hợp với vùng nấu của bếp từ.

Sử dụng chảo có đường kính đáy nhỏ trên vùng nấu quá lớn có thể dẫn đến việc tạo ra từ trường yếu hơn và giảm công suất nhiệt. Trong một số trường hợp, bếp có thể không "nhận diện" được chảo và sẽ không tạo ra nhiệt, hoặc sẽ có vùng cháy vùng chưa chín.

KHÔNG sử dụng chức năng tăng cường (boost) lâu hơn mức cần thiết để đun sôi các thành phần trong chảo. Chức năng tăng cường **(Boost)** chỉ nên được sử dụng để làm nóng nhanh một lượng lớn nước, ví dụ: để luộc rau, nấu canh hoặc đun nước.

Trong khi nấu, bạn có thể nhận thấy một số tiếng ồn nhẹ được tạo ra trong chảo do bếp từ. Điều này sẽ không làm hỏng chảo hoặc ảnh hưởng đến hiệu suất nấu.

5. Nấu Không Dầu Mỡ (Chỉ dành cho chảo chống dính)

Khi nấu không thêm dầu hoặc mỡ, hãy làm nóng trước chảo ở mức nhiệt trung bình trong khoảng 2 phút trước khi cho thức ăn vào.

KHÔNG để chảo không có người trông nom trong thời gian này hoặc để bề mặt chống dính khô bị quá nóng vì có thể xảy ra hư hại vĩnh viễn.

6. Nấu ở mức nước thấp

Nếu chảo có nắp đi kèm, khi nắp đậy khít, khả năng phân bổ nhiệt đồng đều và giữ nhiệt tuyệt vời của chảo thép không gỉ cho phép nấu với rất ít chất lỏng. Phương pháp này lý tưởng cho rau và trái cây, nơi hương vị có thể được cô đặc và chất dinh dưỡng được giữ lại.

Cho thức ăn và chất lỏng vào chảo lạnh. Đối với chảo 20cm, cho 80ml nước để nấu trong 20-30 phút. Với chảo 24cm, cho 130ml nước. Với chảo 28cm, cho 180ml nước.

Đậy nắp và đun đến khi sôi lăn tăn, lúc đó hơi nước sẽ thoát ra xung quanh nắp. Ngay khi điều này xảy ra, hãy giảm nhiệt xuống rất thấp, sao cho không thấy hơi nước thoát ra.

Nấu trong thời gian quy định. Không mở nắp trong thời gian nấu vì hơi nước sẽ thoát ra và sẽ cần thêm chất lỏng để bù lại.

7. Bảo Quản Thức Ăn và Ướp

Không bảo quản thực phẩm sống, thực phẩm đang ướp hoặc đã nấu chín trong chảo. Các thành phần có thể gây hư hại cho bề mặt. Cho nên khi chiên rán, xào xong quý khách hàng nên đổ thực phẩm ra ngoài bát, đĩa và đợi nguội thì vệ sinh.

NỒI, CHẢO KHÔNG DÙNG ĐỂ CHỨA ĐỰNG THỰC PHẨM

8. Dụng Cụ Nên Dùng

Để bảo vệ chảo của bạn, chúng tôi khuyên dùng các dụng cụ bằng silicone, nhựa chịu nhiệt hoặc gỗ cho cả chảo không chống dính và chảo có phủ chống dính.

****Tuy nhiên, các dụng cụ bằng kim loại, thìa hoặc phới đánh trứng (balloon whisks) có thể được sử dụng một cách cẩn thận, nhưng không nên sử dụng mạnh tay hoặc cạo trên bề mặt.**

9. Sử Dụng Trong Lò nướng lớn

Phù hợp để sử dụng trong tất cả các loại lò nướng thông thường (không phù hợp với lò vi sóng).

An toàn với lò nướng lên đến tối đa 260°C.

10. Làm Sạch và Bảo Quản

Để chảo nguội trong vài phút trước khi rửa bằng nước nóng và xà phòng, tráng sạch và lau khô kỹ lưỡng hoặc làm sạch trong máy rửa bát.

Đối với các cặn bám cứng đầu hơn, hãy đổ đầy nước ấm vào chảo và ngâm trong 10-15 phút. Nếu chảo bị ố vàng ở giữa, hãy vệ sinh bằng chanh, hoặc giấm, hoặc baking soda.

Không đổ nước lạnh vào chảo nóng hoặc nhúng chảo nóng vào nước lạnh.

Chỉ sử dụng miếng cọ rửa nylon mềm hoặc bàn chải để loại bỏ cặn bám cứng đầu. Không sử dụng bất kỳ miếng cọ rửa mài mòn mạnh hoặc chất tẩy rửa nào trên bất kỳ bề mặt nào vì chúng có thể gây hư hại.

****** Có thể sử dụng chất tẩy rửa thép không gỉ chuyên dụng để loại bỏ cặn vôi từ nước cứng và các vết bẩn khác. Nó cũng có thể được dùng để tái tạo, đánh bóng và bảo vệ bề mặt bên ngoài (không sử dụng trên bề mặt chống dính).

12. Làm sạch chảo chống dính

Sau mỗi lần sử dụng, để chảo nguội trong vài phút trước khi làm sạch, sau đó rửa kỹ, **KHÔNG SỬ DỤNG BÙI NHÙI THÉP ĐỂ CỌ RỬA.**

Lớp phủ chống dính gia cố, bền chắc cho khả năng bong thức ăn tuyệt vời và do đó rất dễ làm sạch. Để duy trì hình thức và hiệu suất của lớp phủ chống dính, chúng tôi khuyên bạn nên rửa tay bằng nước nóng và xà phòng thay vì làm sạch trong máy rửa bát. Điều này sẽ kéo dài tuổi thọ của bề mặt chống dính và nâng cao hiệu suất nấu nướng.

Nếu chảo chống dính được làm sạch trong máy rửa bát:

- Chỉ sử dụng chất tẩy rửa dành cho máy rửa bát gia đình (sản phẩm, được khuyên dùng loại nước rửa không chứa chanh)

- Bề mặt chảo nên được tái tạo lại “tôi nhiệt” bằng dầu thực vật hoặc bì lợn có dính chút mỡ trước mỗi lần sử dụng tiếp theo.
- Lưu ý, việc rửa bằng máy rửa bát thường xuyên, kéo dài cuối cùng có thể làm xước hoặc đổi màu bất kỳ sản phẩm dụng cụ nấu nào và ảnh hưởng đến đặc tính chống dính của bề mặt. Điều này được coi là hao mòn thông thường và không được bảo hành.

13. Sử Dụng Sai Cách** | **Quá Nhiệt**

- Hư hại do quá nhiệt có thể nhận biết ngay lập tức vì bề mặt thép không gỉ có thể đổi màu, tạo ra màu vàng/nâu/xanh. Điều này không thể đảo ngược và không thể làm sạch. Tuy nhiên, nó sẽ không làm thay đổi hiệu suất theo bất kỳ cách nào.**
- Các sản phẩm có bề mặt chống dính cũng có thể bị đổi màu và trong trường hợp nghiêm trọng, lớp phủ có thể bong ra khỏi chảo dưới dạng phòng rộp hoặc bong tróc.

14 Bảo quản

Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát. Khi không sử dụng trong thời gian dài thì rửa sạch lau khô cất trong túi nylon đi kèm.

15. LỜI KẾT

Hướng dẫn này cũng áp dụng với bộ nồi 3 lớp PS3-04. Chảo đi kèm bộ nồi này được sử dụng như hướng dẫn ở trên để tối ưu hiệu quả chiên rán. Các nồi nếu dùng để chiên rán cũng áp dụng cách sử dụng tương tự như hướng dẫn ở trên.

Model ALB -series. Là model có sẵn lớp chống dính Xylan từ Mỹ nên quý khách chiên rán như chảo nhôm thông thường. Lưu ý đặc biệt là toàn bộ sản phẩm nếu dùng cho chiên rán thì phải để **mức nhiệt TRUNG BÌNH-**

THẤP. Vì sản phẩm là inox chuẩn 304 dẫn nhiệt và giữ nhiệt rất tốt và nhanh, nên nhiệt cao sẽ làm chảo đổi màu và lớp chống dính màu đen bị hỏng, có thể bị bong tróc. Trường hợp này **CHẢO KHÔNG ĐƯỢC BẢO HÀNH.**

Hướng dẫn này chúng tôi cũng đã ghi rõ ràng chi tiết, quý khách hàng trong quá trình sử dụng sản phẩm có gì không rõ hoặc chưa hiểu, vui lòng điện thoại tới số Hotline hoặc đọc thêm các hướng dẫn khác trên internet về chảo inox tự thân để tăng trải nghiệm

- Khi quen với việc sử dụng chảo, quý khách hàng sẽ có sự yêu thích nhất định vì nóng nhanh, An toàn (do lo ngại về chất chống dính màu đen trên chảo nhôm).
- Về chống dính màu đen trên chảo nhôm, với nhãn hiệu Aulux được tráng từ hãng Xylan của Mỹ. Quý khách cũng hoàn toàn yên tâm khi sử dụng, với 14 chỉ tiêu test chất chống dính của Viện VSATTP Quốc gia đều **không phát hiện** chất độc hại nên quý khách hàng có thể tham khảo nếu không thích chảo inox.
- Chảo tự thân inox 304 của Aulux hay bất cứ nhãn hàng nào khác đều cho cảm nhận chống dính kém xa chảo nhôm. Nên quý khách hãy cân nhắc trước khi mua. Chúng tôi cũng không chịu trách nhiệm trước sự khó chịu của khách hàng khi không biết cách “tôi” chảo, hoặc chiên rán bị dính.

Trung tâm dịch vụ khách hàng – Bảo hành sản phẩm

Công ty cổ phần Aulux | Hotline: 0912.146.147

<https://www.aulux.vn/>

<https://shop.aulux.vn/>