

AMWAY QUEEN™

安利皇后牌套裝不銹鋼煲

皇后牌套裝不銹鋼煲由安利獨家提供，每件均鑄有象徵品質超卓的皇后牌標誌，歷久不衰的設計，配合先進製造科技，創造了專為現代人而設的煮食用具。它的每一結構特點都能幫助你更健康、更經濟地烹煮美食。



優點與特色

- 鎖水設計，保留食物天然鮮味及色澤。
- 低溫煮意，保留食物天然營養。
- 架疊煮食，節省時間及空間。
- 採用18:8上等不銹鋼製造，18份鎳配合8份鎳的比例，能防止錆損、腐蝕及漬染。
- 以三項特別技藝加工打磨：煲底內為散射紋，確保清洗容易；煲底外為綵紋，煲身經過精心磨光，璀璨生輝。
- 採用多層式結構，可用於氣爐、電爐及電磁爐上。

- 多層隔熱式結構，令熱力散佈均勻。
- 耐熱煲蓋蒂及手柄，可抵禦攝氏204度的高溫。
- 手柄設有不銹鋼隔熱護圈，保護手柄底部。
- 煲蓋蒂及手柄等配件可購買更換。
- 存放容易，煲具可套疊擺放，或者掛在牆上，而煲蓋亦可反轉放進煲內收藏，節省空間。
- 所有鋼煲的底部均具有磁性感應，可配合電磁爐煮食。

皇后牌套裝不銹鋼煲組件介紹

- 1.4公升扁身鋼煲連蓋。
- 3公升平底煎鑊連蓋 - 七層結構堅固耐熱，無論煎、炒、煮、炸皆適宜。
- 1公升鋼煲連蓋。
- 2公升鋼煲連蓋。
- 3公升鋼煲連蓋 - 容量適中，可烹煮金沙骨、雜菜煲等份量較大的菜餚，又可組成雙層燉盅，同時烹煮兩種菜式或甜品。
- 焙碟 - 配合3公升鋼煲可變成雙層燉盅，單獨使用時又可作為蒸盤。
- 6公升焗鍋。

鎖水設計 (VITALOK™)

皇后煲的獨特設計為你提供一個完整的煮食系統，你可利用鎖水設計烹調各式佳餚，保留食物的天然鮮味和色澤。
請依循以下四個步驟，以發揮鎖水設計的功效：

- 1 用水洗淨食物。在大多數情況下，沾附於食物表面的水分已足夠烹調所需。
- 2 將鋼煲架在爐頭，蓋上煲蓋，先用中火烹煮。

- **蓋碟 (底面兩用)** - 將蓋碟倒轉，可作為焗碟使用，能抵受高達攝氏204度的熱力；此蓋碟亦可配合煎鑊使用，能提供更多空間處理份量較大的菜餚。
- **蒸瀝鍋** - 把蒸瀝鍋架在皇后牌6公升不銹鋼焗鍋內，蒸焗食物，保存食物的原有色香味和營養成分。鍋底及鍋邊均有小孔，蒸氣可均勻滲入，有助徹底蒸熟食物。
- **多種用途承架及鋼杯** - 將承架及鋼杯置於焗鍋或煎鑊內，可調製各式可口甜品，鋼杯亦可單獨使用，作為焗麵包的模子或啫喱、布甸杯。

- 3 一兩分鐘後，煲內的水蒸氣會冒出，令煲蓋上下跳動，發出碰擊聲響；此時，應將火力調低，即可產生鎖水效果。
- 4 食物煮好後應立即將鋼煲移離爐頭，切勿烹煮過度，趁熱上碟，味道更佳。（倘若仍舊將鋼煲留在爐頭，鎖水作用可能令煲蓋緊貼煲邊難於揭開。要揭開煲蓋，只需再度加熱煲具便可。）

架疊煮食

皇后牌不銹鋼煲每件煲具均能互相組合，配搭成數十款炊具，符合不同之烹調需要。此外，你更可將皇后煲架疊起來同時煮食，熱力會從最下層的煲一直向上傳遞，只需花點心思，便可利用一個爐頭烹煮全頓膳食，節省時間和空間。

可嘗試下列架疊煮食法：

- 1 將6公升焗鍋、多種用途承架、焗碟、蓋碟及1公升鋼煲架疊組合。
- 2 用焗鍋烹調，如番茄薯仔牛肉湯等湯類菜餚。
- 3 在承架上放上焗碟，可以蒸魚、蒸肉餅，亦可蒸糯米飯，蓋上蓋碟。
- 4 1公升鋼煲可做美味的煲仔菜，但應先利用另一個爐頭煮熟煲仔菜後，待蒸氣鎖水作用產生後，才轉置於蓋碟上繼續烹調。

使用及護理指南

皇后牌不銹鋼煲的護理方法

- 安利選用不銹鋼作為炊具原料，堅固耐用，而且護理容易。不銹鋼的光澤歷久如新，能抵抗錆損、腐蝕及漬染等侵害，亦較其他金屬衛生。不銹鋼不會與食物產生化學作用，故食物能保持原有的色香味。
- 首次使用前請先用熱水及安利DISH DROP™濃縮洗潔精清洗一次。
 - 每次使用後，均以安利DISH DROP™濃縮洗潔精及熱水清洗，並抹乾水分，避免留下水漬。
 - 切勿用鋼絲刷、硬性沙粉或百潔布洗磨煲身磨光面。

皇后牌不銹鋼蒸瀝鍋的使用方法

- 首先，在皇后牌6公升焗鍋內注入五厘米深的清水，將水煲滾。
- 把需要蒸焗的食物放在蒸瀝鍋內，將蒸瀝鍋架在焗鍋上，蓋上煲蓋，視乎食物份量及體積，可使用普通的煲蓋或蓋碟。

品質保證

「安利皇后牌不銹鋼煲」採用18:8鎳/鎳不銹鋼製成，品質優良。

安利皇后牌套裝不銹鋼煲每件製品均經由技師精心研製，產品質素經過檢定，確保能發揮最佳效果。

原用戶於使用本產品作非商業用途期間，產品或配件如有任何缺陷或工藝瑕疵，安利將酌情提供修理、免費更換或退還款項。安利將不收取維修費、服務費或零件費用。

本保用證並不保障因正常損耗，或由於意外、使用不當或濫用產品所引致之損壞，凡修理此類損壞將收取費用。

- 切勿在煲內保存或切割食物。
- 鍋煲的手柄和鍋蓋蒂能抵受高達攝氏204度的熱力，持久耐用，萬一爆裂或損毀，可購買配件更換。
- 食鹽或鈣質均可能在煲內留下斑點痕跡，這並非製作上的瑕疵，亦不會影響廚具之使用。
- 切勿以高溫煮食。高熱不但會妨礙鎖水效果的形成，更會破壞煲具的內層結構。
- 切勿讓燒熱了的鋼煲與冷水接觸。所有金屬都會受高熱或溫度的極端變化所影響以致捲曲。每次煮食後，應待炊具冷卻後才進行清洗。

- 預備熱水，以補充焗鍋蒸發的水分。
- 蒸焗完成後，稍候數分鐘，待蒸氣凝聚，以免水分滴在食物上。
- 掀開煲蓋時，身體應遠離蒸瀝鍋，以免被蒸氣熱力灼傷。

原用戶必須將損壞之產品或配件交回安利公司，方能享用保用權利。

更換配件服務

煮食用具手柄、煲蓋蒂或其他配件若意外損壞，用戶可購買配件更換。

品質滿意保證

直銷商或優惠顧客可自購買皇后牌套裝不銹鋼煲當日起計算，分別在九十天及三十天內決定是否滿意該產品。如在上述期內對貨品有任何不滿，可將產品退回安利。

品質滿意保證並不包括因意外而引致之損壞，或由於用戶或其他人士使用不當或濫用皇后牌套裝不銹鋼煲所導致之損壞。