

SALADMASTER®

샐러드마스터 쿡웨어 세척하기

처음 사용하기 전

처음 사용하기 전에 새 샐러드마스터 쿡웨어를 세척하여 제조용 오일과 연마제의 흔적을 모두 제거하세요.

1. 주방 싱크대에 따뜻한 비눗물을 준비합니다.

2. 물 1갤런(3.8L) 당 식초 1컵(250ml)을 넣습니다.

3. 분리 가능한 손잡이를 포함한 쿡웨어의 모든 부분을 식초 용액으로 세척합니다.

4. 따뜻한 맑은 물로 헹굽니다.

5. 깨끗하고 부드러운 타월로 물기를 완전히 제거합니다.



부드러운 솔이나 종이 타월을 사용합니다.



SALADMASTER®

샐러드마스터 쿡웨어 세척하기

일상적인 세척

샐러드마스로 조리하면
쿡웨어를 간편하게 세척할
수 있습니다.

1. 탈착식 손잡이를
분리합니다.



2. 쿡웨어와 손잡이를
따뜻한 비눗물로 씻으세요.



3. 따뜻한 맑은 물로
헹굽니다.

4. 깨끗하고 부드러운
타월로 물기를 완전히
제거합니다.



- 고풍택 표면에는
연마성 청소 도구나
세제를 사용하지 마세요.
점차적으로 외관에 영향을
미치거나 마감을 흐리게 할
수 있습니다.

- 증기밸브(Vapo-Valve™)는 뚜껑에 정확히 맞도록 정밀하게 절단되었으므로 밸브 가장자리를
청소하거나 건조할 때 주의하세요.

또한 쿡웨어를 식기세척기로 세척할 수 있습니다.

1. 식기 세척기에 넣기 전에 뚜껑에서 손잡이를 분리
(돌리면 나사가 풀립니다)하세요.

- 손잡이를 식기세척기에 넣지 마세요. 점차적으로
외관에 영향을 미치거나 마감을 흐리게 할 수
있습니다.



2. 식기세척기 사용 시 고온 설정은 사용하지 마세요. 표준 온도 이하로 사용하는 것이 좋습니다.

3. 연마성 식기 세척기 세제를 사용하지 마세요. 테두리가 거칠어질 수 있습니다.

- 분리형 손잡이와 뚜껑 손잡이는 손으로 세척하는 것을 권장합니다. 연마성 청소 도구나 세제를 사용하지
마세요.

SALADMASTER®

샐러드마스터 주방용품 세척하기

잘 지워지지 않는 얼룩이나
음식물이 달라붙은 경우

일반 세척 후에도 잘
지워지지 않는 얼룩이나
음식물이 남아 있을 때는
샐러드마스터 파우더
클리너를 사용하세요.

1. 따뜻한 물로 팬을
헹굽니다.

2. 파우더 클리너를 팬
안쪽에 뿌립니다.

3. 젖은 종이 타월을
사용하여 파우더 클리너를
팬 안쪽 표면 전체에 원을
그리듯 문질러 줍니다.
(가루가 반죽처럼 됩니다.)

- 고광택 표면에는
연마성 청소 도구나
세제를 사용하지 마세요.
점차적으로 외관에 영향을
미치거나 마감을 흐리게 할 수 있습니다.

4. 따뜻한 비눗물로 잘 씻어 클렌저를 모두 제거합니다.

5. 따뜻한 맑은 물로 헹굽니다.

6. 깨끗하고 부드러운 타월로 물기를 완전히 제거합니다.

