

MILADY

FRANÇAIS (French)

ENGLISH

DEUTSCH (German)

ITALIANO (Italian)

ESPAÑOL (Spanish)

NEDERLANDS (Dutch)

DANSK (Danish)

ΕΛΛΗΝΙΚΗ (Greek)

POLSKI (Polish)

SVENSKA (Swedish)

SUOMI (Finnish)

РУССКИЙ (Russian)

ČEŠTINA (Czech)

日本語 (Japanese)

臺灣國語 (Taiwanese Mandarin)

官話 (Mandarin Chinese)

FRANÇAIS

La collection Milady est un classique incontournable de la cuisson. Facile d'entretien, sain et durable, l'inox a tout pour plaire. Le disque diffuseur épais emmagasine la chaleur et le large fond assure une montée en température progressive. La collection se décline soit avec une poignée fixe en fonte d'inox, ou en version amovible. La collection fixe est équipée du système «stop chaleur», qui permet de limiter la montée en température de la poignée pendant la cuisson. Son polissage miroir la rend particulièrement élégante.

Hommage à Milady...

Odette de Buyer a sauvé le patrimoine et le savoir-faire de l'entreprise en maintenant envers et contre tout la production dans les ateliers pendant la Seconde Guerre mondiale.

Notice d'utilisation et d'entretien

Avant la première utilisation, laver votre ustensile à l'eau chaude savonneuse, rincer abondamment et essuyer soigneusement. Utilisation sur tout type de feux.

Passer au four traditionnel (sans la poignée pour la version amovible). Adapter la taille du feu au diamètre du fond diffuseur de l'ustensile.

Recommandations spécifiques induction pour préserver la longévité de votre ustensile :

- monter en température progressivement
- éviter l'utilisation du booster
- ne pas surchauffer à vide

Manipuler avec des protections après des cuissons longues ou un passage au four.

Entretien à l'éponge et à l'eau chaude savonneuse.

Passer au lave-vaisselle.

ENGLISH

The Milady collection is an essential cooking classic. Easy to maintain, healthy and durable, stainless steel has everything you'll need. The thick diffuser disc stores the heat and the wide bottom ensures a gradual and homogeneous rise in temperature. The collection is available either with a fixed cast stainless steel, or with removable handle.

The fixed collection is equipped with the «heat stop» system, which limits the rise in temperature of the handle during cooking. Its mirror polish makes it particularly elegant.

Tribute to Milady...

Odette de Buyer saved the heritage and know-how of the company by keeping production in the workshops during the Second World War.

Use and care instructions

Before using your utensil for the first time, wash it in warm soapy water, rinse it thoroughly and carefully wipe it dry. Can be used on any hob and in the oven. Can be used in a traditional oven (without the handle on the removable version).

Adjust the heating area to the distributing pan bottom.

How induction-hob users can extend their utensils' lives:

- Gradually increase the temperature
- Don't use the booster function
- Don't overheat your utensil when it's empty

Handle with care after extended cooking sessions or time in the oven.

Wash with a sponge and warm soapy water.

Dishwasher safe.

DEUTSCH

Die Kollektion Milady ist ein unverzichtbarer Klassiker beim Kochen. Pflegeleicht, hygienisch und robust ist Edelstahl das Material der Wahl.

Der dicke Sandwichboden speichert die Wärme und der große Durchmesser des Bodens sorgt für einen gleichmäßigen Temperaturanstieg. Die Kollektion ist in den Ausführungen mit einem festen Stiel aus Gussedelstahl oder mit einem abnehmbarem Griff erhältlich. Der feste Stiel zeichnet sich durch seine „Wärmestopp“-Funktion aus, das den Temperaturanstieg des Griffs während des Kochvorgangs begrenzt. Besonders elegant wirkt die Serie durch ihre Hochglanzpolierung.

Ein homage an Milady...

Odette de Buyer hat das Erbe und handwerkliche Können des Unternehmens gerettet, indem sie die Fertigung in der Manufaktur de Buyer während des Zweiten Weltkrieges allen Widrigkeiten zum Trotz aufrechterhalten hat.

Gebrauchs- und Pflegeanleitung

Das Produkt vor der ersten Anwendung mit warmem Spülwasser reinigen, mit reichlich klarem Wasser spülen und gründlich abtrocknen. Geeignet für alle Herdarten.

- auch für den Backofen geeignet (ohne den Griff / Stiel bei der abnehmbaren Version).
 - die Herdplatte wählen, die dem Durchmesser des Topfbodens entspricht.
- Spezielle Empfehlungen für Induktionsherde, um die Langlebigkeit der Kochutensilien zu erhalten:
 - die Temperatur allmählich erhöhen
 - die Boosterfunktion vermeiden
 - leere Töpfe/Pfannen nicht überhitzen

Nach langem Garen oder dem Einsatz im Backofen Topflappen oder -handschuhe verwenden. Reinigung mit Schwamm und warmem Seifenwasser.

Für Geschirrspülmaschinen geeignet.

ITALIANO

La collezione Milady è un classico imperdibile della cottura. Di facile manutenzione, sano e durevole, l'acciaio ha tutto per piacere. Lo spesso disco diffusore immagazzina il calore e il fondo largo assicura un progressivo aumento della temperatura. La collezione è disponibile sia con manico fisso in acciaio, o in versione amovibile. La collezione con manico fisso è dotata del sistema « stop calore », che permette di limitare l'aumento della temperatura del manico durante la cottura. La sua finitura a specchio la rende particolarmente elegante.

Omaggio a Milady...

Odette De Buyer salvato il patrimonio ed il savoir faire dell'azienda continuando, contro tutto e tutti la produzione durante la seconda guerra mondiale

Informazioni per uso e manutenzione

Al primo utilizzo , lavare il vostro utensile con acqua calda e sapone, sciacquare abbondantemente e asciugare con cura. Compatibile con tutte le fonti di calore.

La versione con manico amovibile è utilizzabile anche in forno tradizionale.

Adattare la fonte di al diametro del fondo diffusore dell'utensile. Raccomandazioni specifiche per l'induzione al fine di preservare la longevità dell'utensile :

- salire di temperatura progressivamente
- evitare l'utilizzo del booster
- non surriscaldare a vuoto

Maneggiare con protenzioni in seguito a cotture prolungate o passaggio in forno.
Lavare con spugna, acqua calda e sapone. Lavabile in lavastoviglie.

ESPAÑOL

La colección Milady es un clásico de la cocina imprescindible. Fácil de mantener, saludable y duradero, el acero inoxidable lo tiene todo. El disco difusor grueso almacena calor y la base ancha asegura un aumento gradual de la temperatura. La colección está disponible con mango fijo de acero inoxidable fundido o en versión extraíble. La colección de mango fijo, está equipada con el sistema “heat stop”, que limita el aumento de temperatura del mango durante la cocción. Su pulido espejo la hace especialmente elegante.

Homenaje a Milady ...

Odette de Buyer salvó el patrimonio y savoir faire de la empresa al mantener la producción en los talleres durante la Segunda Guerra Mundial.

Instrucciones de uso y mantenimiento

Antes de usarlo por primera vez, lave su utensilio en agua caliente con jabón, enjuague bien y seque bien. Úselo en todo tipo de fuegos.

Se puede utilizar en un horno tradicional (sin el asa para la versión extraíble). Adapte el tamaño del fuego al diámetro de la base difusora del utensilio.

Recomendaciones de inducción específicas para preservar la longevidad de su utensilio:

- aumentar gradualmente la temperatura
- evitar el uso del refuerzo
- no sobrecalentar cuando está vacío

Manipule con protección después de una cocción u horneado prolongado.
Mantenimiento con esponja y agua caliente con jabón. Aptas para el lavavajillas.

NEDERLANDS

De Milady collectie is een onmisbare klassieker in de keuken. Roestvrij staal is gebruiksvriendelijk, hygiënisch en duurzaam. Alle voordelen die u wilt.

De dikke bodem slaat de warmte op en zorgt voor een langzaam oplopende temperatuur.

De collectie is beschikbaar met een vaste handgreep van gegoten roestvrij staal of met een afneembare handgreep. De vaste greep is uitgerust met het "heat-stop" systeem dat de temperatuurstijging van de greep tijdens het koken beperkt. De glanzend gepolijste afwerking maakt hem bijzonder elegant.

Eerbetoon aan Milady...

Mevrouw Odette de Buyer heeft tijdens WO II zowel het erfgoed als de productie weten te behouden van de firma de Buyer

Gebruiksaanwijzing en onderhoud

Voor 1* gebruik dient u uw kookgerei te wassen met heet water en een neutraal afwasmiddel.

Daarna grondig afspoelen en afdrogen.

Kan op alle hittebronnen worden gebruikt.

- Mag in de traditionele oven (zonder de vaste greep).

- Pas de maat van de hittebron aan de doorsnee van de bodem van het kookgerei aan.

Specifieke aanbevelingen bij inductie om de levensduur van uw kookgerei te behouden:

- voer de temperatuur geleidelijk aan op

- vermijd het gebruik van de boosterknop

- niet leeg verhitten

Vast nemen met beschermende wanten na langdurige bereiding of na gebruik in de oven.

Reinigen met een sponsje en heet water met afwasmiddel. Kan in de vaatwasser.

DANSK

Milady-serien er en uundgåelig klassiker i kogekunsten. Let at vedligeholde, sund og holdbar – alle er de gode egenskaber af rustfrit stål. De kraftige sider holder på varmen, og den tykke bund sikrer en gradvis temperaturstigning. Serien fås enten med faste håndtag i rustfrit stål, eller med aftagelige håndtag. Alle modeller med fast håndtag er udstyret med et "varmestop"-system, der forhindrer håndtaget i at blive for varmt under tilberedningen.

Dens spejlblanke overflade gør den særlig elegant.

Til minde om milady ...

Odette de Buyer reddede virksomhedens kulturarv og knowhow ved at trodse enhver modgang og opretholde den håndværksmæssige produktion under Anden verdenskrig.

Information om brug og vedligeholdelse

Før du bruger disse produkter for første gang, bør du vaske dem i varmt opvaskevand, skylle i rigeligt vand og tørre dem grundigt af. Kan anvendes på alle typer af komfurer.

Serien kan bruges i en traditionel ovn (dog kun de dele uden det aftagelige håndtag). Ved induktion og keramisk plade skal man vælge varmepladens størrelse som passer til din grydes eller pandes diameter.

Specifikke induktionsanbefalinger, som sikrer en lang levetid på dit produkt :

- lad temperaturen stige gradvist
- undgå at bruge boosterfunktionen
- undgå at varme gryden/panden op, mens den er tom

Brug grydelapper efter længere tids madlavning eller brug i ovnen. Rengøres med en svamp og med varmt opvaskevand. Tåler opvaskemaskine.

Tåler opvaskemaskine

ΕΛΛΗΝΙΚΗ

Η συλλογή Milady αποτελεί αδιαμφισβήτητα τον καλύτερο βοηθό σας στην κουζίνα. Εύκολο στη συντήρηση, υγιεινό και ανθεκτικό, το inox έχει μόνο προτερήματα. Ο παχύς δίσκος συσσωρεύει τη θερμότητα και ο φαρδύς πάτος διασφαλίζει τη σταδιακή αύξηση της θερμοκρασίας. Η συλλογή περιλαμβάνει μία λαβή από ανοξείδωτο ατσάλι, σταθερή ή αποσπώμενη. Η συλλογή διαθέτει σύστημα προστασίας από υπερθέρμανση που δεν επιτρέπει την άνοδο της θερμοκρασίας στη λαβή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Η στίλβωση καθρέφτη της προσδίδει ιδιαίτερη κομψότητα.

ΦΟΡΟΣ ΤΙΜΗΣ ΣΤΗ Milady...

Η Odette de Buyer έσωσε την κληρονομιά και την τεχνογνωσία της εταιρείας διατηρώντας, παρά τις δυσκολίες, την παραγωγή στα εργαστήρια κατά τη διάρκεια του Β' Παγκοσμίου Πολέμου.

Οδηγίες χρήσης και συντήρησης

Πριν την πρώτη χρήση, πλύνετε το σκεύος με ζεστό νερό και σαπούνι, ξεβγάλτε με άφθονο νερό και σκουπίστε καλά. Κατάλληλο για όλες τις εστίες.

Μπαίνει στον φούρνο (χωρίς την αποσπώμενη λαβή). Προσαρμόστε το μέγεθος της εστίας στη διάμετρο της βάσης του σκεύους.

Συμβουλές για τις επαγωγικές εστίες ώστε να διατηρηθεί η διάρκεια ζωής του σκεύους:

- αυξάνετε σταδιακά τη θερμοκρασία
- αποφύγετε τη χρήση της λειτουργίας ταχείας θέρμανσης (booster)
- μην υπερθερμαίνετε το σκεύος όταν είναι άδειο

Μετά από πολύωρο μαγείρεμα ή ψήσιμο στον φούρνο, πιάστε το σκεύος με ειδικά προστατευτικά. Πλύσιμο με μαλακό σφουγγάρι και ζεστό σαπουνόνερο. Πλένεται στο πλυντήριο πιάτων.

POLSKI

Kolekcja Milady jest nieodzownym elementem kuchni. Łatwa w pielęgnacji, zdrowa i trwała stal nierdzewna ma same atuty. Grube i szerokie dno, magazynuje i równomiernie rozprowadza ciepło, zapewniając stopniowy wzrost temperatury. W kolekcji mamy do wyboru wersję z rączką stalową zamocowaną na stałe lub z rączką odpinaną. Uchwyt jest wyposażony w system blokowania gorąca, który ogranicza nagrzewanie się w czasie gotowania. Lustrzany połysk sprawia, że kolekcja Milady jest wyjątkowo elegancka.

W hołdzie dla Milady ...

Odette de Buyer ocaliła dziedzictwo i specjalistyczną wiedzę przedsiębiorstwa, utrzymując produkcję w warsztatach, wbrew wszelkim przeciwnościom, w czasie II Wojny Światowej.

Instrukcja użytkowania i konserwacji

Przed pierwszym użyciem umyć naczynie w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, spłukać obficie wodą i dokładnie osuszyć. Produkt odpowiedni do wszystkich rodzajów kuchenek.

Można używać w piekarniku (po zdjęciu rączki, w wersji odpinanej). Należy dobrać rozmiar pola grzewczego do średnicy dna naczynia.

Zalecenia specjalne mające na celu zachowanie długiej żywotności naczynia w przypadku stosowania na kuchence indukcyjnej:

- temperaturę zwiększać stopniowo
- unikać stosowania funkcji booster
- nie dopuszczać do przegrzewania pustego naczynia

Zachować ostrożność podczas posługiwania się naczyniem po długotrwałym nagrzewaniu na kuchence lub w piekarniku. Czyścić za pomocą gąbki i ciepłej wody z dodatkiem środka do mycia naczyń. Możliwość mycia w zmywarce do naczyń.

SVENSKA

Kollektionen Milady är en klassiker. Rostfritt stål är hygieniskt, hållbart och lätt att rengöra. En tjock botten fördelar och bevarar värmen medan den rymliga bottnen i sig gör att värmen stiger gradvis. Kollektionen finns både med fast och avtagbart handtag i rostfritt stål. Versionen med fast handtag är utrustad med ett "värmestopp"-system som begränsar värmestegringen i handtaget under tillagningen. Den spegelblanka ytan är särskilt elegant.

En hyllning till Milady ...

Odette de Buyer räddade arvet och yrkeskunnandet inom företaget genom att mot alla odds upprätthålla tillverkningen i fabriken under andra världskriget.

Anvisningar för användning och underhåll

Tvätta redskapet före första användningen i varmt vatten med diskmedel, skölj och torka noga. Kan användas på alla typer av spisar.

Säker att använda i vanliga ugnar (utan handtag för den avtagbara versionen). Anpassa plattans storlek efter diametern på redskapets botten.

Specifika rekommendationer för induktionshällar för att bevara den långa livslängden:

- höj temperaturen gradvis
- undvik att använda booster-funktionen
- överhetta den inte när den är tom

Hanteras försiktigt efter långkok eller tillagning i ugn. Rengörs med mjuk svamp och varmt tvålsvatten. Kan diskas i diskmaskin.

SUOMI

Milady-sarjan keittoastiat ovat luotettavia ruoanlaiton klassikkoja. Sarjan tuotteet ovat helppohoitoisia ja kestäviä, niin kuin ruostumaton teräs aina on. Keittoastioiden pohjassa on paksu lämmönlevityslevy, joka pysyy pitkään lämpimänä. Leveä pohja takaa asteittaisen ja tasaisen lämpenemisen. Sarjan tuotteet ovat saatavana joko kiinteällä, ruostumattomasta teräksestä valmistetulla kahvalla tai irrotettavana versiona. Kiinteät kahvat on tehty niin, että ne eivät kuumene käytössä. Keittoastioiden pinta on viimeistelty upean kiiltäväksi.

Kunnianosoitus Miladylle ...

Odette de Buyer pelasti yrityksen perinnön toisen maailmansodan aikana. Vaikeuksista huolimatta hän piti tehtaan ja työpajojen tuotannon käynnissä.

Käyttö- ja hoito-ohjeet

Pese keittoastiat ennen ensimmäistä käyttökertaa lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella.

Huuhtelee huolellisesti ja kuivaa. Sopii kaikille liesityypeille sekä tavalliseen uuniin. Jos keittoastiassa on irrotettava kahva, laita se uuniin ilman kahvaa. Käytä keittoastian pohjan läpimittaan sopivaa keittoaluetta.

Jos käytät induktioliettä ja haluat keittoastiasi kestävänsä mahdollisimman pitkään:

- nosta lämpötilaa vähitellen
- vältä booster- tai power- toimintoja
- älä ylikuumenna tyhjää keittoastiaa

Käsittele keittoastioita varovasti, jos niitä on käytetty pitkään yhtäjaksoisesti liedellä tai uunissa (palovamman vaara). Pesu pehmeällä harjalla tai sienellä, lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella. Voidaan pestä astianpesukoneessa.

РУССКИЙ

Коллекция Milady — это незаменимая классика для приготовления пищи. Нержавеющая сталь имеет массу достоинств: она легка в уходе, долговечна и безопасна для здоровья. Толстая диффузорная основа накапливает тепло, а массивное дно обеспечивает постепенное повышение температуры. В коллекции представлены варианты с фиксированной ручкой из литой нержавеющей стали и разборные варианты. Посуда с фиксированной ручкой оборудована системой «стоп нагрев», которая позволяет ограничить повышение температуры ручки во время приготовления пищи. Благодаря своей зеркальной полировке она выглядит особенно элегантно.

дань уважения миледи...

Одетт де Байер спасла историческое наследие и ноу-хау предприятия, не закрыв вопреки всему мастерские во время Второй мировой войны.

Инструкция по эксплуатации и уходу

Перед первым использованием вымойте вашу посуду теплой водой с мылом, хорошо сполосните и тщательно вытрите. Для использования на всех типах плит.

- Можно использовать в классической духовке (без ручки, если речь идет о разборном варианте). Размер зоны конфорки должен соответствовать диаметру диффузорной основы посуды.

Специальные рекомендации для индукционных плит, чтобы продлить срок службы вашей посуды:

- повышайте температуру постепенно
- по возможности не используйте бустер
- не подвергайте перегреву пустую посуду

После длительного нагрева или использования в духовке используйте прихватки.

Мойте с помощью губки в теплой воде с мылом. Можно мыть в посудомоечной машине.

ČESKÁ

Kolekce Milady je základním klasickým nádobím na vaření. Kvalitní a odolná nerezová ocel se snadnou údržbou je vším, co potřebujete. Silný disk difuzoru uchovává teplo a široké dno zajišťuje postupný nárůst teploty. Kolekce je k dispozici buď s pevnou rukojetí z nerezové oceli nebo s odnímatelnou rukojetí měkkou na dotek, dodávanou ve čtyřech barvách: černé, zelené, oranžové a červené. Kolekce s pevnou rukojetí je vybavena systémem „stop zahřátí“, které omezuje zahřátí rukojeti během vaření. Díky leštěnému povrchu je kolekce velmi elegantní.

Pocta milady

Pocta patří Odette de Buyer, která zachránila dědictví a know-how podniku tím, že během druhé světové války proti všem očekáváním udržela výrobu v dílnách.

Uživatelské pokyny a údržba

Před prvním použitím výrobek umyjte teplou vodou a mycím přípravkem, poté důkladně opláchněte a pečlivě vysušte. Vhodné na všechny typy varných desek.

- lze používat v tradiční troubě (jen modely bez rukojeti). Velikost plotýnky zvolte podle průměru difuzního dna.

Zvláštní doporučení při použití na indukci, aby byla zajištěna dlouhá životnost výrobku:

- teplotu zvyšujte postupně,
- nepoužívejte funkci booster
- a neohřívejte nádobí naprázdno.

Po dlouhém vaření či pečení v troubě manipulujte s výrobkem v ochranných rukavicích. Umývejte houbičkou namočenou v teplé vodě s mycím prostředkem. Vhodné do myčky.

日本語

Miladyシリーズは、加熱調理に適した伝統的なキッチンウェアです。簡単にお手入れでき、丈夫で耐久性にすぐれたステンレス製です。厚みのあるIH対応の層が熱を蓄積し、鍋底の層から温度を効率的に上げていきます。ステンレス製の固定式取っ手のモデルと、取り外しのできる取っ手のモデルを展開しています。固定式の取っ手のモデルは、「ヒートストップ」機能を備え、調理時に取っ手が熱くなりすぎないようにデザインされています。表面は鏡面仕上げを用いたエレガントな外観が魅力です。

Miladyへのオマージュを込めて...

第二次世界大戦時に、Odette de Buyerは製造を維持し続け、製造のノウハウや技術を守り今に引き継がれています。

使用上のご注意とお手入れ方法

初めてご使用になる際は、ぬるま湯と食器用洗剤で洗い、十分にすすいでから水気をよく拭きとってください。

オーブンを含む全ての熱源でご使用可能です。(取っ手を取り外せる場合は取り外してご使用ください)熱源部分のサイズと鍋の底のサイズを合わせてご使用ください。

I H調理器をご使用の場合、調理器具を長持ちさせるコツ：

- ・ 温度を徐々に上げる
- ・ ブースター機能の使用を避ける
- ・ 空焚きをしないこと

長時間調理をした後、またはオーブンで調理した後はやけどに注意して取り扱ってください。スポンジと食器用洗剤洗ってお手入れしてください。食器洗浄機もご使用頂けます。

臺灣國語

Milady不鏽鋼系列是您不容錯過的經典鍋款。不鏽鋼材質易於保養，安全、衛生又耐用，滿足對烹飪的一切需求。厚實的底部導熱板蓄熱效果好，寬大鍋底可確保熱能穩定、散布均勻。

Milady系列有精鑄不鏽鋼的固定握柄和可拆卸款式，可依烹飪需求靈活選擇、運用；不鏽鋼握柄具「止熱」系統，烹飪期間不易燙手，鏡面拋光的鍋身更顯別致優雅。

向 Milady 致敬.....

家族經營者 Odette de Buyer 夫人，在二戰期間奮力撐起de Buyer的營運，保存了這間公司的傳承和專業知識。

使用與保養說明

第一次使用前，請用熱水搭配中性清潔劑清洗鍋具，徹底沖洗並仔細擦乾。適用於各種熱源。

可放入傳統烤箱 (可拆卸版本需移除握柄)。建議依鍋底傳熱直徑調整火源大小。

為了維護鍋具壽命，使用建議如下：

- 逐步升溫
- 避免使用瞬間加熱功能
- 勿空燒鍋具

長時間烹飪或以烤箱烘烤後請使用隔熱工具。以海綿和中性清潔劑清洗。適用洗碗機。

官話

Milady 厨具系列是您不可或缺的经典烹饪用具。易于保养、健康耐用，不锈钢材质能满足各种烹饪喜好。厚实的扩散底板有助热量存储，宽底盘设计确保温度逐渐升高。该系列备有固定不锈钢手柄及可移动手柄两款可供选择。固定系列配备“隔热”系统，防止手柄在烹饪的过程中温度上升过快。镜面抛光饰面尽显优雅设计。

致敬 Milady.....

二战期间，Odette de Buyer 依然保证了工厂车间的生产不间断，历经万难竭力挽救了企业的遗产和专业传承。

使用和保养说明

首次使用前，请先用热肥皂水清洗厨具，然后用大量清水冲洗并仔细擦干。适用于各类灶具。

可放入烤箱（可拆卸款需移除手柄）。调节火力大小并保持与厨具底部直径相匹配。

为延长您的厨房用具的使用寿命，特别推荐：

- 逐渐升高温度
- 避免使用助燃器
- 请勿空锅加热

长时间烹饪或烘烤后使用防护措施进行拿取，避免灼伤。使用非研磨海绵和热肥皂水进行保养。可使用洗碗机进行清洗。