

大同電鍋底部清洗方法

大同電鍋採用的是間接加熱 (隔水加熱)的方法. 這種加熱的方式在於需在電鍋底部加水, 利用蒸氣包圍食物, 讓熱力均勻分布滲透.

在用了一段時間後, 電鍋底部會有白色或黃色的雜質出現. 這種雜質為水或食物湯汁外溢蒸發後所留下的雜質, 例如礦物質等等. 如需要清除這些雜質, 只需用水, 白醋, 或檸檬酸即可

檸檬酸可向美國大同購買



如上圖所示, 電鍋因為長期使用後, 雜質已堆積在鍋底



這時, 我們只需到入適當的水量, 和白醋或檸檬酸. 水與白醋的比例為 2:1
如果是使用檸檬酸, 則只需半包即可



在倒入水和白醋或檸檬酸後, 按下開關, 讓電鍋煮五分鐘



經過五分鐘後,可以看到底部的雜質已經懸浮在水中了



這時我們只需要倒掉裡面的熱水. 用濕海綿輕輕擦拭將剩餘的雜質清除即可
一但清除後, 鍋底即可保持乾淨