

## 不鏽鋼餐具清洗方式

不鏽鋼餐具剛出廠時，表面可能仍殘留工業用拋光油，因此首次使用可參考下列清潔步驟。

### ◆方法一：以油制油、以油溶油

請準備食用油、餐巾紙，然後就開始出力狂擦，經過多次擦拭後，餐巾紙上的黑油會愈來愈少，最後則是擦不出半點黑油。



### ◆方法二：麵團吸油法

請準備麵粉和水，比例是大概是 2 : 1(麵粉二、水一)。水加到麵粉時，必須慢慢加，加到成麵粉成團不黏手即可。此時再利用該麵團擦拭不鏽鋼就可以擦出黑油了。



◆方法三：白醋加水川燙法

先利用洗碗精和菜瓜布將鍋具或碗盤洗過一次後，裝滿水，再倒入幾匙食用醋，小火悶煮到沸騰，如果不鏽鋼鍋品質不佳，就會有黑油浮現。

