

### **陶瓷小盅使用及保养说明：**

- 1、新餐具使用前，可倒入白醋浸泡 1-2 个小时消毒，以清水清洗干净。
- 2、陶瓷勿放在明火上直接使用。
- 3、清洗时水温勿超过 80 度，以免烫伤。
- 4、选用碱性洗涤剂可有效保护釉面；若油渍过多可用小苏打清洗；如有茶渍，可用柠檬汁或者食醋进行清洗。
- 5、若使用洗碗机清洗，请选择有“瓷器或水晶类”洗涤功能的洗碗机。
- 6、尽量避免骤冷骤热，以免因受热、受冷不均产生炸裂现象。
- 7、如有刮花，可用牙膏略微打磨，请勿使用带有颗粒的牙膏。