

👑 保護麵包機容器及葉片塗層小貼士：

1. 如使用乾果、堅果等配料，緊記切成5mm以下的小塊。
2. 如使用粒狀較粗的糖或鹽(如蔗糖/岩鹽)，請先用水把它們溶解，放涼後才使用。而原本的水量，也緊記要減去與溶液相等的份量。
3. 烘焗完成後，如葉片留在麵包內，請先取出才切麵包，否則會切花葉片。
4. 取麵包時，請晃動麵包容器數次以倒出麵包，請勿用叉或刀等硬物掏挖。
5. 請勿使用金屬刷或百潔布擦拭容器或葉片，請以濕抹布清洗，避免刮花塗層。



麵包機容器和葉片屬消耗品，長期使用至塗層剝落屬正常現象。誤食剝落的塗層並不會對人體造成傷害，無需擔心。

