

# 不锈钢多用捞面锅/意粉锅套

产品名称	不锈钢多用捞面锅/意粉锅套
公司名称	粤亮五金厂 营销部
价格	.00/个
规格参数	产品类别:套装锅 品牌:粤亮 货号:201
公司地址	中国 广东 潮州市 广东省潮州市潮安县彩塘镇彩塘车站工业区
联系电话	86 0768 6684456 13539378604

## 产品详情

产品类别	套装锅	品牌	粤亮
货号	201	材质	不锈钢
规格	20cm	特色	其他
锅底材质	单底	适用炉灶	通用
产地	广东省潮州市潮安县彩塘镇	适用送礼场合	其他
加印LOGO	可以	是否提供加工定制	否

多功能捞面锅（单底）产品说明：

货号	规格	材质	单位	包装数量	体积 长cm × 宽cm × 高cm
多功能捞面锅（单底）					
	21cm(c型小盖)	无磁	套	10pcs	83*39*25
	21cm(g型大盖)	无磁	套	10pcs	83*39*25

### 厨艺文化-----不锈钢餐具与人体健康

不锈钢是由铁铬合金再掺入其他一些微量元素而制成的。由于其金属性能良好，并且比其他金属耐锈蚀，制成的器皿美观耐用。因此，越来越多的被用来制造厨具，并逐渐进入广大家庭。但是，如果使用者缺乏有关方面的使用知识，使用不当，不锈钢中的微量金属元素同样会在人体中慢慢累积，当达到某一限度时，就会危害人体健康。所以使用不锈钢厨具、餐具时必须注意以下几点：1、不可长时间盛放盐

、酱油、菜汤等，因为这些食品中含有许多电解质，如果长时间盛放，不锈钢同样会像其他金属一样，与这些电解质起电化学反应，使有毒金属元素被溶解出来。 2、不能用不锈钢器皿煎熬中药，因为中药中含有很多生物碱，有机酸等成分，特别是在加热条件下，很难避免不与之发生化学反应，而使药物失效，甚至生成某些毒性更大的化合物。 3、切勿用强碱性或强氧化性的化学药剂如苏打、漂白粉、次氯酸钠等进行洗涤。因为这些物质都是将电解质，同样会与不锈钢起化学反应。

## 厨艺文化-----不锈钢餐具与人体健康

不锈钢是由铁铬合金再掺入其他一些微量元素而制成的。由于其金属性能良好，并且比其他金属耐锈蚀，制成的器皿美观耐用。因此，越来越多的被用来制造厨具，并逐渐进入广大家庭。但是，如果使用者缺乏有关方面的使用知识，使用不当，不锈钢中的微量金属元素同样会在人体中慢慢累积，当达到某一定程度时，就会危害人体健康。所以使用不锈钢厨具、餐具时必须注意以下几点： 1、不可长时间盛放盐、酱油、菜汤等，因为这些食品中含有许多电解质，如果长时间盛放，不锈钢同样会像其他金属一样，与这些电解质起电化学反应，使有毒金属元素被溶解出来。

2、不能用不锈钢器皿煎熬中药，因为中药中含有很多生物碱，有机酸等成分，特别是在加热