

欧美的碳钢合金不粘汤锅 汤锅

产品名称	欧美的碳钢合金不粘汤锅 汤锅
公司名称	永康市宁宇工具厂
价格	.00/个
规格参数	产品类别:汤锅 品牌:永固 货号:NINGYU-045
公司地址	浙江省永康市城西新区玉桂路36号
联系电话	86 0579 87581666 13758990334

产品详情

产品类别	汤锅	品牌	永固
货号	NINGYU-045	材质	精铁
规格	22cm	特色	不粘锅
锅底材质	单底	适用炉灶	通用
产地	浙江	适用送礼场合	广告促销、展销会、开业 典礼、员工福利
加印LOGO	可以	是否提供加工定制	是

一、商品名称：

货号：ningyu-045

品名:热销欧美的碳钢合金不粘汤锅

双耳汤锅:22cm 配c型玻璃盖

二、规格系数：

品质 一级正品

产地 浙江

颜色 黑色，红色，绿色（可按客人提供色卡号生产）

锅厚 0.5,0.6，0.7mm

内涂 （可以过fda,lfgb食品安全测试）

pp袋,彩盒包装

- 三、工艺特色：
- 1) 锅体:碳钢合金锅身一次成型。
 - 2) 锅盖:锅盖采用钢化一体玻璃盖。
 - 3) 手柄:人性化的设计手柄,使烹饪者不容易脱手,方便。
 - 4) 优点:传热性及热保存性特优越;不粘,易清洗;防酸性,防碱性强。

四、产品特性：

- 1、一锅多用，煎、炸、炒无一不能。
- 2、此锅可配任何铲具.厂家推荐配木铲或尼龙铲可延长锅的使用寿命.
- 3、煤气、天然气炉均可适用。

五、烹饪操作指南（购买后附说明书指导操作）

- 1、请用中小火煮食，以中小火即可达到最佳的煮食效果。用大火不仅浪费能源，更会使锅具受到损害。
- 2、素菜及荤素搭配的菜，可采用冷锅冷菜冷油的方法，菜碧绿，肉鲜嫩。如需要做到爆炒香味，可将火力略作调节中小火偏大即可
- 3、在煎、炸、烤肉类，家禽等食物时，选择合适规格的锅，盖上盖中小火预热2-3分钟，将预先腌制好的食物抹干（沥干）后再放入锅内。在烹饪过程中如食物粘底，是因为食物加热后收缩，几分钟后食物会自然松开，并很容易地将食物翻转。

[不粘锅使用及保养]：

- 1、首次使用前，用清水冲洗并抹干，涂上一层薄薄的食用油（牛油及猪油除外）作为保养，再清洗后方可使用。
- 2、使用正确的炉具；如果不复底，则不能用在电磁炉上。切记，千万不可干烧。
- 3、烹调时应用耐热尼龙、塑料或木制的锅铲，避免尖锐的铲具或金属器具损害不粘锅的表面。
- 4、不粘厨具传热均匀，使用时只须用中至小火，便可烹调出美味食物。采用大火时，锅内必须有食物或水。
- 5、清洁之前保证锅已冷却，不要将冷水直接冲洗滚烫的锅。
- 6、使用后须待温度稍降，再用清水洗涤，不能立即用冷水清洗。遇上顽固污迹，

可以用热水加上洗洁精，以海绵清洗，切勿以粗糙的砂布或金属球大力洗擦。