

五层钢健康环保少油烟炒锅(单柄+辅耳)

产品名称	五层钢健康环保少油烟炒锅(单柄+辅耳)
公司名称	李凯荣(个体经营)
价格	490.00/个
规格参数	品牌:极速 型号:JS-653209 材质:不锈钢
公司地址	中国 黑龙江 牡丹江市爱民区 五金交电大楼306室
联系电话	0086 0453 6338160 13694677136

产品详情

品牌	极速	型号	JS-653209
材质	不锈钢	规格	32*9
包装	彩盒	风格	中式
功能	环保	炒锅	圆形
贸易属性	内贸	产品类别	炒锅

高科技开发的五层不锈钢锅具采用优质不锈钢一体成型，

快速导热、高储热性保留食物原味，营养不流失，不锈钢材质卫生好清洗，

节省能源、省时方便、安全性高、美观耐用，现代环保概念。

为您带来更美味、便利、有趣的高品质生活。

人体工学手柄设计

手柄为人体工学设计，表面包硅胶，手感舒适，不烫手，可以避免普通电木手柄因时间长而老化破损的情况出现。

适用于多种炉具

锅身外部采用进口高级可导磁不锈钢，确保homichef(家居大厨)五层钢炒锅可适用于多种具。

高拱形锅盖，增大锅内容量

高拱形锅盖独有的锅边凹槽设计，与锅口的完美结合产生极其出色的封水效果，锅内蒸汽循环往复、恒温加热食物，有效保留食物营养成分；锅盖表面镜光处理，持久亮丽如新。

一体成形，节能环保

锅身、锅底（整个锅体）一体成形，令整个锅体迅速导热，受热均匀。

少油烟

锅身中间是高纯度的铝，铝导热性好，这样能使整个锅体的温度均匀，不容易产生局部的高温，所以油烟自然就少了。

易洁耐磨

不怕刮，不怕磨，容易清洁，卫生又健康。

烹饪小技巧

免翻炒青菜：将青菜洗净直接放入锅内，加各种调料，搅拌后加盖开中火，见蒸汽转小火，依靠锅盖与锅身良好的水封效果，通过锅内蒸汽循环往复加热，青菜不用翻炒、不开盖，不会黄，颜色脆嫩、营养不流失。

无油、少油烹饪：将肉类洗净切块后直接放入锅内，不放油不放水（利用肉类本身所含油脂），加各种调料，搅拌后加盖开中火，见蒸气转小火，20—30分钟起锅（中间开盖搅拌一次，让食物充分吸收调料）。食物更爽口、不腻味，减少人体对油脂的吸收，好吃又

无水烹饪：无水煮白切鸡、大闸蟹、白灼虾等，味道更鲜美、营养不流失，维生素abcde一个都不少。

西餐小吃也拿手：披萨、蛋糕、爆米花一学就会，增添生活情趣。

锅具小知识

*本产品均采用进口高级不锈钢精制而成，一体成形，具有均匀传热的功能，所以在烹饪过程中炉火只需用中、小火。

*一般情况下食物占锅具容量的三分之二为宜。炸食物时，食油的份量勿超过锅容量的三分之一，以确保加入食物后，滚油不会溅出，以免烫伤。

*煎食物时，先用大火将锅烧热，再放油，待油热至出现油纹时，转中小火，然后放入食物（需净食物水份抹干）。

*切勿将手柄靠近火源，以免变形损坏。

*不可长时间的干烧锅具，持续的干烧会导致锅具损坏。

*加热后，请不要直接触摸金属部分，如锅具的柄耳是金属的，我们建议您采用隔热手套。

*不适宜用于煲中药，因为中药含多种生物碱、有机酸等成份，特别在加热条件下，很容易发生化学反应，使药物失效，甚至生成某些毒性更大的络合物。

*不可用可碱性或强氧化性的化学药剂，如苏达、漂白粉、次氧酸钠等进行洗涤，此类物质为强电质，会与不锈钢起电化学反应。

*不要长期盛放高浓度的酸性、碱性和腌制食品。

新锅清洗方法：

*首先请将标签纸撕去及除去挂牌。

加入适量的家用清洁剂，用百洁布刷洗约2-3分钟。用清水冲洗干净后用毛巾擦干即可。

*日常清洗方法：

*建议每次使用后及时清洗。

*加入适量清水及清洁剂，用百洁布刷洗身内壁，用清水冲洗干净。

*同时请用海绵、毛巾或百洁布清洗锅具说错部及盖，以免污迹遗留。

*若锅具本身及其配件是电木材料，则不建议用洗碗机清洗。

*清洗后，为保持产品表面光洁亮丽，请用棉布轻轻擦试后再收藏。

*推荐使用家居大厨高效不锈钢专用清洁剂。

安全使用警告：

*切勿置煮食中的锅具而不顾。

*烹饪后的锅身温度较高，请注意放置位置，尤其勿放于小孩能触摸到的地方，以免伤。

*切勿将烧热的锅具在冷水中冲洗，以免被溅出的热水灼伤及导致锅具使用寿命缩短。

*请勿改变原产品设计，这可能会造成危人，定期检查手柄有无松动，这有助使用时的安全。

*如使用中的锅具意外地过热或烧干时，要将锅具从炉火上移走需先关掉热源，然后让锅具冷却，同时我们建议采用隔热手套。

*如遇锅具着火，应先关掉热源及用湿布窒息火种，让锅具完全冷却后再处理。

*此产品不适用于微波炉。