

# 不锈钢炒锅价格表 创新厨具 | 欢迎咨询 不锈钢炒锅

产品名称	不锈钢炒锅价格表 创新厨具   欢迎咨询 不锈钢炒锅
公司名称	永康市创新厨具有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	浙江省金华市永康市芝英镇柿后新桥东路121号
联系电话	13566716070

## 产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：永康市创新厨具有限公司

永康市厨具有限公司是一家致力于不粘锅研发、生产、销售、服务为一体的企业，公司主营「日式极铁锅」「全复底铁锅」「复合钛合金不粘锅」「三层复合钢不粘锅」「铸铁生铁锅」「麦饭石不粘锅」「手工锻打老铁锅」等。

「不锈钢炒锅」厂家与您分享：

- 1、铁质制品有生铁和熟铁两种。生铁制品是铸造成的，厚而重，但热容较大，不易过热；熟铁制品较薄，热容较小。两者都存在易生锈和易被酸碱腐蚀的缺点，故寿命较短。
- 2、铝制品优点是质轻、导热快，缺点是会与酸性较强的食物起化学作用，而缩短使用寿命，其氧化产物使人感到有不洁之嫌。
- 3、不锈钢制品具有抗酸碱、不锈蚀、耐高温、不易氧化、使用寿命长等优点，不锈钢炒锅，但价格较贵。
- 4、合金制品一般也具有不锈钢的性能，但价格较高，且其中含有某些元素对身体健康不利。

可根据要求定制不同规格，不同材质，不同颜色的锅具，欢迎与我联系！

永康市厨具有限公司是一家致力于不粘锅研发、生产、销售、服务为一体的企业，公司主营「日式极铁锅」「全复底铁锅」「复合钛合金不粘锅」「三层复合钢不粘锅」「铸铁生铁锅」「麦饭石不粘锅」「手工锻打老铁锅」等。

「不锈钢炒锅」厂家与您分享：

注意不要超过260℃，不要明火干烧

主要成分聚四氟乙烯，260℃以上就开始变质，不锈钢炒锅供应商，380℃以上开始分解产生有害物质。明火干烧就会达到这个温度，导致不粘锅分解有害物质，所以一定要禁止明火干烧。

但平时做饭是无需担心的，因为高温的油炸，也才大概180℃~240℃，不粘锅还很稳定呢。

可根据要求定制不同规格，不同材质，不同颜色的锅具，欢迎与我联系！

永康市厨具有限公司是一家致力于不粘锅研发、生产、销售、服务为一体的企业，公司主营「日式极铁锅」「全复底铁锅」「复合钛合金不粘锅」「三层复合钢不粘锅」「铸铁生铁锅」「麦饭石不粘锅」「手工锻打老铁锅」等。

「不锈钢炒锅」厂家与您分享：

不粘锅为什么会不粘，是因为锅底用了不粘的涂层，涂层是由聚四氟乙烯组成（Poly tetra fluoroethylene，简称为PTFE），具有耐高温、抗酸抗碱等优秀性能，不锈钢炒锅生产厂，几乎不溶于所有的溶剂，不锈钢炒锅价格表，应用范围很广。不粘锅其实除了不粘性，还要考虑耐磨性，而耐磨性主要看有没有加耐磨材料、涂层厚度是多少、用了什么喷涂工艺这三块。

可根据要求定制不同规格，不同材质，不同颜色的锅具，欢迎与我联系！

不锈钢炒锅价格表-创新厨具 | 欢迎咨询-不锈钢炒锅由永康市创新厨具有限公司提供。行路致远，砥砺前行。永康市创新厨具有限公司致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为炒锅具有竞争力的企业，与您一起飞跃，共同成功!