

日本锅具品牌 创新厨具 日本锅

产品名称	日本锅具品牌 创新厨具 日本锅
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。

「日本锅」厂家与您分享：

目前市场上一般的涂层锅都是含特氟龙涂层，而特氟龙的主要成分又少不了聚四氟乙烯。在加热后，日本锅生产商，聚四氟乙烯会分解出一定的毒性。而日本极铁锅，则由高纯铁打造而成，经过特殊的窒化处理，日本锅，使铁锅表面形成氮化铁层+氧化铁层，从而实现铁锅无毒无涂层不粘防锈。

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。

「日本锅」厂家与您分享：

不要用铁铲炒菜

不粘锅的不粘涂层厚度只有0.2毫米左右，因此炒菜时不要用铁铲，以免破坏涂层。不粘锅烹饪菜肴，建议用耐热的木制锅铲，避免尖锐的铲具或金属器具损害不粘锅的表层。

不可直接用冷水洗热锅不粘锅使用完毕后，应先将锅置于锅架上，待温度稍降后，再用清水洗涤，切不可将热锅直接放入冷水中清洗。如有顽固污迹，用热水加上洗洁精，以软布轻轻擦洗，切勿以粗糙的砂布或金属球大力擦洗。

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，日本锅具品牌，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。

「日本锅」厂家与您分享：

铁锅防止生锈方面考虑

生铁锅表面光滑度低，日本锅品牌，有微细缝隙，油炸食物时间长一点，就会在表面形成一层碳化物膜和油膜，一方面能够防止油温过高，另外一方面可以防止铁锅生锈。熟铁锅表面光滑，除非把食物炸糊锅了，否则是很难形成锅垢的。

日本锅具品牌-创新厨具(在线咨询)-日本锅由永康市创新厨具有限公司提供。“不粘锅,手工锻打老铁锅,三层复合钢不粘锅”选择永康市创新厨具有限公司，公司位于：浙江省金华市永康市芝英镇柿后新桥东路121号，多年来，创新厨具坚持为客户提供好的服务，联系人：包总。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。创新厨具期待成为您的长期合作伙伴！