

不锈钢加耳炒锅【量大优惠】

产品名称	不锈钢加耳炒锅【量大优惠】
公司名称	朱崇军(个体经营)
价格	.00/个
规格参数	品牌:家和 型号:多种 材质:不锈钢
公司地址	中国 山东 临沂市兰山区 山东省临沂市土杂市场A2区23号
联系电话	086 0539 7327926 13054925429

产品详情

品牌	家和	型号	多种
材质	不锈钢	规格	多种
外箱规格	多种	包装	纸盒
产地	中国	风格	中式
功能	无油烟	炒锅	多种供选
贸易属性	内贸	产品类别	炒锅

不锈钢餐具的使用知识:

一：不锈钢餐具巧清洗方法:把做菜时切下不用的胡萝卜头在火上烤一烤之后用来擦拭不锈钢制餐具,这样不会伤到表面的光洁度.

二：不锈钢餐具产品的优点:采用优质的不锈钢材料经过先进的加工工艺精制成，表面光亮、边角圆滑、造型优美、不易生锈,不变形.比陶瓷餐具耐磨耐摔,不容易沾油,不发黑;比塑料餐具更环保,使用周期更长.本产品可进行高温、超声波消毒清洗，彻底清除有害细菌，不易藏污纳垢、杜绝细菌的滋生。

不锈钢餐具使用注意事项

1.不能长时间存放一些酸性碱性食物。吃剩的食物要及时倒掉，长时间存放这些食物，其中的电解质就很容易腐蚀不锈钢餐具，电解质与其中的金属发生反应可能产生对人体有害的有毒物质，危害人体健康

。

2.尽量不要用不锈钢制品熬中药。在高温的环境下中药中的酸碱成分会与不锈钢所含元素发生化学反应

，人吃了这种药之后，很可能对身体健康造成不良影响。

3.洗刷不锈钢餐具不宜用碱性和氧化性很强的洗洁精，这些洗洁精刷不锈钢餐具时，会与不锈钢发生反应，破坏了不锈钢表面的耐腐蚀层，影响不锈钢餐具的美观，很容易使不锈钢生钢生锈。而生锈又会对人体健康不利。
