

不锈钢炒锅 创新厨具 | 量身定做 不锈钢炒锅生产商

产品名称	不锈钢炒锅 创新厨具 量身定做 不锈钢炒锅生产商
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：

喷涂工艺（自简单至复杂）

普通不粘锅工艺：光锅胚 高温喷涂不粘涂层

抛丸强化不粘锅工艺：光锅胚 抛丸让锅胚粗糙 高温喷涂不粘涂层

喷砂不粘锅工艺：光锅胚 喷耐磨物让锅胚形成粗糙耐磨层 高温喷涂不粘涂层

熔射不粘锅工艺：光锅胚 熔射喷耐磨物让锅胚形成粗糙耐磨层 高温喷涂不粘涂层

等离子不粘锅工艺：光锅胚 等离子喷耐磨物让锅胚形成粗糙耐磨层 高温喷涂不粘涂层

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，不锈钢炒锅，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，缺点是会与酸碱性强度的食物起化学作用，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，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，不锈钢炒锅生产厂，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：

基体材料厚度

产品基体材料应选用能满足产品使用性能要求的铝及铝合金材料。煎锅、炒锅基体材料的厚度分别为2.0mm和2.5mm；煮锅、奶锅基体材料的厚度分别为1.6mm和1.8mm。规定基体材料厚度有两方面考虑：一是考虑产品有一定强度；二是保护不粘涂层。一只不粘锅在燃气灶上使用，如果基体材料较薄，会使锅底金属横向热传导面积减少，造成热分布不均匀，从而出现热点。这些热点如果超过涂层承受程度，会对不粘涂层造成永久性损伤，不锈钢炒锅生产商，缩短不粘锅的使用寿命。

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-创新厨具 | 量身定做-不锈钢炒锅生产商由永康市创新厨具有限公司提供。永康市创新厨具有限公司坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支高素质的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。创新厨具——您可信赖的朋友，公司地址：浙江省金华市永康市芝英镇柿后新桥东路121号，联系人：包总。