

炒菜铁锅食品级检测、重金属测试

产品名称	炒菜铁锅食品级检测、重金属测试
公司名称	广分检测技术（苏州）有限公司
价格	600.00/件
规格参数	周期:7-10天 属于行业:检测服务 检测类型:性能检测
公司地址	江苏省昆山市陆家镇星圃路12号智汇新城B区7栋
联系电话	0512-65587132 18662248592

产品详情

1刀从材质铁刀、不锈钢刀、铁夹钢刀、纯钢刀。纯钢刀易崩刃，铁刀易卷刃，不锈钢刀磨不快，即使磨快了也不耐用。铁夹钢刀质量。

2刀的刃口应平直，刀面应平整、有光泽，刀身由刀背到刀刃和从前部到后部刀柄处，都应逐渐由厚到薄过渡；木柄应牢固而无裂缝。

3买刀还要注意要拿起来的时候不费力。当你在试探性地做几个切菜的动作的时候，可以感觉到完全可以依赖刀自身的重量将诸如黄瓜、丝瓜等蔬菜类食物切断，而不用使用腕部的力量。

挑选菜刀的注意事项

挑选菜刀时，注意看切口是否整直，夹钢有无表明痕现象，刀口上有没有发蓝或发黄光的地方（这种现象是砂轮磨得过重了，产生了“退火”，钢质就变软了）；还可以把刀口斜压在另一菜刀的刀背上，从刀根至刀口往上推，如刀背上出现均匀的刀印，就表示软硬适度，如有“打滑”，说明该处过软或局部“退火”。其次就是看刀身是否平光，有无裂痕或虚泡；刀头和刀背有无明显裂痕；刀把是否牢固圆正。

炒锅是我们每个人家里都会有的一种厨具，平时我们煮饭炒菜都会要用到炒锅。从性质上来，炒锅的重要性非常大，这不仅表现在它的用途上，而且还表现在它的安全性上。我们用炒锅炒出来的菜，*终都被自己吃掉了，如果炒锅的安全性不够，那对于我们的健康安全将是种不小的威胁！我们就来聊一聊炒锅的问题，你家炒菜的锅，若有这个特点，劝你及时换掉，当心锅子重金属超标！

我们在外买铁锅的时候，很多人为了贪便宜是直接从一些地毯上买的。因为铁锅这个东西，你说它便宜吧，一个牌的好点的也要几百块。但有人就是舍不得这个钱，从一些不正规的地方买回来一些便宜的铁锅，还是没有包装和质量检测标识的！如果说你买的铁锅有这个特点，那你就当心了，锅子里的重金属可能超标！