

# 电热蒸撑炉批发 辽源电热蒸撑炉 博兴县科瑞特厨具

产品名称	电热蒸撑炉批发 辽源电热蒸撑炉 博兴县科瑞特厨具
公司名称	博兴县科瑞特厨具厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省滨州市博兴县店子工业园
联系电话	15005446123 15005446123

## 产品详情

电热蒸撑炉产品优点：

- 1.锅体采用进口不锈钢材料，电热蒸撑炉直销，豪华美观，不生锈。
- 2.经强化处理的不易碎钢化玻璃盖，方便观察。
- 3.集电饭煲、电饼铛、电火锅等于一身，多功能合一，经济实惠。
- 4.采用多开关调节，温度任君选择，干烧自动断电。
- 5.底座采用进口胶木材料，表面自然发亮、耐磨、耐腐蚀。
- 6.三档开关500W、800W、800W、温度随意调节、多档功率，热效率90%以上。
- 7.自动保温500W，快速方便安全

企业视频展播，请点击播放

视频作者：博兴县科瑞特厨具厂

电热锅

电热锅是一种采用复底焊接工艺，电热锅使用的复地牵焊工艺，热，辽源电热蒸撑炉，使用寿命长，电热蒸撑炉批发，电热蒸撑炉功能齐全，能够进行煎，电热蒸撑炉型号，炸，蒸，煮，涮、炖、煨、焖等多种加工的现代化多功能炊具。电热蒸撑炉不但能够把食物做熟，而且还能够长时间的保温，使用起来更加清洁、卫生，没有辐射，省时省力，是家务劳动中现代化不可缺少的用具之一。

山东科瑞特厨业，成立于2008年，座落在“中国厨都”——山东省博兴县店子镇工业园区，占地10000平方米，建筑面积6000平方米，山东科瑞特厨业始终专注于多功能液态导热锅领域，集科研、生产、销售于一体的高新技术企业，企业拥有的科技人才优势，先进的生产设备，严格的检查手段，科学的管理体制。

#### 电热蒸撑炉使用方法：

1、煮：煮水饺用一层空蒸格放在锅上防止沸水溢出，先开总功率2100W，将水烧开，下水饺，翻动一下，盖上锅盖，开锅后，煮3-5分钟即可。

2、炒：炒菜时，急炒用2100W，慢火烧菜用500W、800W、1300W、1600W均可。

3、烙：烙饼时，先用2100W预热1-2分钟，然后减至800W即可。涮：全部打开开关，可同时供8-10人涮锅。

电热蒸撑炉批发-辽源电热蒸撑炉-博兴县科瑞特厨具由博兴县科瑞特厨具厂提供。电热蒸撑炉批发-辽源电热蒸撑炉-博兴县科瑞特厨具是博兴县科瑞特厨具厂今年新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：赵连顺。同时本公司还是从事电热大锅灶，电热锅，不锈钢电热锅的厂家，欢迎来电咨询。