

# 瓦缸煨汤快餐粗2两饭钵，瓦罐碟，扣肉罐，小菜碟，蒸饭钵

产品名称	瓦缸煨汤快餐粗2两饭钵，瓦罐碟，扣肉罐，小菜碟，蒸饭钵
公司名称	宜兴市天福建筑陶瓷厂
价格	5.00/个
规格参数	类别:紫砂蒸碗，紫砂炖盅 材质:紫砂陶 纹饰图案:书法字画
公司地址	中国 江苏 宜兴市 丁蜀镇双庙村王家斗15号
联系电话	86 0510 87442348/87448348 13584217268

## 产品详情

类别	紫砂蒸碗，紫砂炖盅	材质	紫砂陶
纹饰图案	书法字画	造型	几何形
适用场所	家居、办公、宾馆/饭店、娱乐场所、展览馆、宗教庙宇、商场	工艺效果	仿古
制作方法	纯手工	包装	木箱
品牌	浦家紫砂	产品编号	红紫砂蒸碗
规格	高3厘米，口径13厘米，装产地水容量是250毫升		江苏宜兴
使用场合	会议庆典、商务公关、答谢客户、开业典礼、节日庆祝、婚庆、生日、乔迁、家居摆挂件、纪念收藏品	送礼对象	送父母/长辈/老师/领导、送情侣/爱人、送朋友/同学/同事、送兄弟姐妹
是否提供加工定制	是	材质种类	陶

这款紫砂碗厚度是0.5厘米，高3厘米，外径13厘米，容量是装水250毫升，欢迎来厂洽谈定做！

使用紫砂器皿烹饪的好处：

1.紫砂是一种双重气孔结构的多孔性材质，气孔微细，密度高，用它煨制食物，可以保证事物的营养不流失，且香味不涣散，得食物之真香。2.紫砂使用越久，器皿本身就会越亮。3.紫砂是中国特有的矿产资源，深埋在高山地层处，而紫砂陶瓷在中国作为烹饪美食的器皿，已有千年的历史了。4.紫砂是天然的矿产资源，富含多种人体所需要的微量元素和矿物质，科学实验证明：紫砂餐具在受热过程中，发射出丰富的远红外线，能活化水分子，使用紫砂煨制食物，有利于人体弱碱性健体质的形成，同时，远红外线还有活化脂肪酶的作用，紫砂所含的不问微量元素能够活跃分解脂肪的酶素，所以紫砂煨出来的食物

，柔韧而不油腻。使用紫砂瓦罐煨制食物，紫砂瓦罐中的食物香而不腻，风味独特，食补性强，适合于现在的快节奏生活，享受健康人生。

我厂真诚欢迎新老客户来样来图定做新的紫砂餐具等产品！