

# 罗麦璀璨套锅

产品名称	罗麦璀璨套锅
公司名称	北京罗麦科技有限公司昆山店
价格	3980.00/21件
规格参数	
公司地址	漯河市五一路南段
联系电话	18939597851

## 产品详情

罗麦公司秉承“为人类储蓄健康”的理念，从消费者的需求出发，采用人性化设计，推出了罗麦璀璨系列锅具。罗麦璀璨系列锅具“承中华烹饪精华，接欧洲极致工艺，启现代健康美食”，将中华传统饮食习惯与科学烹饪手段相结合，实用与时尚并重。罗麦璀璨系列锅具是北京罗麦厨具有限公司自行设计生产，多项设计申请了国家专利。全套锅具由四个独立锅和十七个套装组件，共二十一件单品组成。（单品的详细介绍详见三折页）针对人们对厨房新的认识和对新的烹饪方式的追求，罗麦公司率先提出了“有氧厨房”的概念。有氧厨房就是指，通风采光良好，使用新型锅具，采用低温、少油、少盐的健康烹调方式，少用或不用明火灶具的厨房。有氧厨房是开放式厨房的高级形式，是最新家居理念，是健康时尚生活的重要组成部分。厨房改革进行时：1、使用健康环保锅具

通过锅具材料的理化特性与独特的结构设计，实现物理的少烟和节能，减少营养成分的散失和有害气体的排放，实现“有氧厨房”。健康营养、安全环保、节能低耗、快捷高效是新型厨具的标准。

2、改变烹饪方法 改变“急火多水”的烹饪习惯，不要使油温过热，让食物中的营养成分得到有效保留。减少油炸食物，多用煮、蒸或凉拌等方式进行烹调。烹饪中加少量的水或不加水，食物可保留更多的营养素和鲜味，加少许的油盐来调味即可，从而减少油盐的摄入。3、采用新型炉具

电力炉具不仅节能、效率高，而且火力更容易控制。高品质的电磁炉、红外线炉、陶瓷炉不仅具备这些特点，而且日臻完善的模式控制，更方便了使用。多功能锅

这是整套系列锅的主锅，使用频率高，可以同所有组合套件随意搭配。

用法：适合煮、炖、蒸、炸等烹饪方式，可独立加热使用。参照锅底加热标识。中式炒锅 锅口采用了冷凝水密封设计。独特的锅盖设计，既可以实现叠层加热，又是一个精美的带有“ROLMEX”标识的果盘。

用法：适合各种传统烹饪方式，可独立加热使用。参照锅底加热标识。压口锅 独特的压口工艺和两级滤孔设计满足您的需求。16cm的黄金尺寸使这款外形典雅的厨具，手持更轻巧，既可当锅又可当碗，方便卫生。

用法：适合煮、焖、炖等烹饪方式，可独立加热使用。参照锅底加热标识。两用锅 一个名副其实的“多面手”，可以煎、炸、炒、蒸；翻转当做锅盖使用时可以叠加导热又能锁住营养素。

用法：适合西式烹饪，可独立加热使用。参照锅底加热标识。滤锅 集蒸、煮、炸功能于一身，配合设计独特的滤锅支架可以方便的实现煮食和炸制过程的沥水控油。同蒸格和平屉组合，可以实现多层蒸食。

用法：适合蒸、煮、炸等，与多功能锅或其它组件组合使用。蒸锅 蒸食不串味，可做汤、菜；也可做容器使用。

用法：与多功能锅、两用锅及其它组件组合使用。不适合直接在炉具上加热。蒸格 蒸食无汤水食物，或用于放置碗碟蒸食，超深的设计适合不同规格的汤碗。

用法：与多功能锅、两用锅及其它组件组合使用。五孔架 料理盅

料理盅是符合国人烹饪习惯的实用设计，蒸食鸡蛋，面点等。

用法：与多功能锅、两用锅及其它组件组合使用。平屉 支承架

支承架在炸制时可以用来临时控油，还可用于食物出锅前集中沥水控油。

平屉放在支承架上可以实现多层蒸食。用法：与滤锅组合使用。保温桶

适用于多功能锅内食物离火焖制或保温；也可做保温容器或冰桶使用。

用法：与多功能锅组合或单独使用，不能直接在炉具上加热。