

天虹不锈钢特厚火锅（26cm/28cm/30cm/32cm）

产品名称	天虹不锈钢特厚火锅（26cm/28cm/30cm/32cm）
公司名称	潮安县彩塘镇天虹五金经营部
价格	面议
规格参数	建议零售价: ¥ 35.00 货号:A08DS01001 品牌:TH
公司地址	中国 广东 潮州 潮安县彩塘车站410-413号
联系电话	86 0768 6672940

产品详情

天虹不锈钢特厚火锅（26cm/28cm/30cm/32cm）

规格：26/28/30/32cm

材质：410

表面处理：亮光

盖子：玻璃盖

包装：彩盒

规格	材质	庄数	外箱尺寸
----	----	----	------

26cm	410	14个	83*30*67cm
28cm		14个	86*32*68cm
30cm		14个	94*34*69cm
32cm		12个	83*38*72cm

产品特点：

锅盖锅盖部分采用钢化玻璃，抗摔抗压，精致美观。厚实沉重，有效防止冒顶滚泄。烹饪过程可以透过锅盖的玻璃部分观察锅中食物情况，避免重复打开锅盖，影响食物口味与营养成分，增加烹饪乐趣。手柄设计手柄绝缘防滑，手感舒适，更保障加热过程中取用的安全性。坚固耐用，长时间使用不脱落。锅身设计锅体内部采用镜面抛光处理，易擦洗，易清洁，透亮如新。外翻式锅沿设计，有效防止蒸汽滴流，与锅盖紧密契合扣叠，使食物充分蒸熟，营养不流失。选用优质不锈钢锅整体采用优质不锈钢材质加工而成，具有耐腐蚀性，高强度，抗摔击，坚固耐用。适用于液化气明火，电磁炉具等热源。

【不锈钢锅的保养】

首次使用不锈钢锅前，要用白醋加温后将锅具清洗一次，然后用热水冲洗，内外擦干之后就可以使用了。使用时尽量用中小火烧菜，火焰不超过锅具的直径。一来厚底锅传热迅速不需要大火，二来锅具又不易发黄发黑。烧菜前将锅子内外的水分和油污擦干净，避免锅子外表面发黄发黑。1、日常的清理：烧好菜后盛出，加温水和少凉的洗涤剂，可以用海绵或百洁布对不锈钢锅的内外进行彻底清洗。2、选一条吸水性强的抹布擦拭锅子，既可以迅速擦干锅子，又不会残留任何毛屑。3、使用后若锅的内壁出现白色斑点，是食物中的淀粉在加热过程中附着在了锅壁表面。

去除的方法：用少许醋或是柠檬片擦拭就可以了。如果锅底因为烧菜出现了彩虹色或者黄斑，就可以在脏的区域，挤上不锈钢专用的清洁乳剂，停留几分钟，用一块微湿的抹布反复擦拭就可以消除。4、最后要用清水把锅子冲洗干净，把锅子擦干，放在干燥处存放就可以了。

本产品的建议零售价是¥35.00，货号是A08DS01001，品牌是TH，材质是不锈钢，产地是彩塘，加印LOGO是可以，特色是无涂层锅，适用送礼场合是广告促销、商务馈赠、节日、乔迁、生日、婚庆、颁奖纪念、展销会、周年庆典、开业典礼、员工福利、公关策划，锅底材质是复底，加工定制是否，适用炉灶是通用，是否有专利是无，规格是26cm【14个/件】，28cm【14个/件】，30cm【14个/件】，32cm【12个/件】