

铝锅 平底锅 拉伸锅 不粘锅 铝制锅具套装 品质保证

产品名称	铝锅 平底锅 拉伸锅 不粘锅 铝制锅具套装 品质保证
公司名称	永康市德轩家居用品厂
价格	面议
规格参数	建议零售价: ¥ 88.00 货号:G-09 品牌:锅具5件套
公司地址	浙江 永康市 昂泰路
联系电话	86-057987401312 15888998714

产品详情

加强复合底，传热迅速均匀，省时节能

锅身水位刻度线，方便实用

以优质不锈钢基材,品质保证

有高拱耐高温盖，可视煮食，美味看得见

使用说明】

- 1.新锅使用前将锅放在锅灶上高温加热，旋转锅具使得锅能够均匀受热。
- 2.高温加热使锅的表面透明树脂挥发后，将锅放在炉具上自然冷却。
- 3.冷却后，在锅的表面涂上一层食用油。
- 4.再次加热使得食用油能够充分渗入锅具，提高锅具的防锈和不粘能力

【炒锅保养常识】

1：日常维护：1、禁止长时间空锅干烧，以免影响产品的使用寿命。2、经常清洗平时不接触食物的部分，如柄座、锅的外表面等，以免产生污垢。3、每次使用后清洗锅具，洗净后将锅具擦干，并保持锅内干净。4、锅具本身不会变黄或变黑，但如果加热过高或锅体外壁粘有油渍或调味料，加热可能会变黄、变黑，请及时使用清洁剂清洗即可。5、清洗后的锅具，表面残留水份必须擦干，然后放置于干燥处。2：使用须知：1、最好待食物快熟时，再放盐，对人体健康有益。2、翻炒时，请勿用金属铲用力敲击锅身，并尽量避免锅身与灶具磕碰。3、不要再使用直接接触锅的金属部分，以免烫伤。4、不要长时间存放

食物和水。

专家提醒，铁锅烹食可补铁但不宜烹煮酸性食物

铁锅虽然看上去笨重些，但它坚实、耐用、受热均匀，并且对人们的身体健康有益。由于铁锅导热适中，在烹饪中易与酸性物质结合，使食物中的铁元素含量增加10倍，从而促进血液新生，达到补血的目的，因而成为千百年来国人首选的炊具之一。中国营养学会副理事长苏宜香教授指出，使用中国传统的铁锅是目前最安全的厨具。铁锅多采用生铁制成，一般不会含有其他化学物质。在炒菜、煮食过程中，铁锅不会有溶出物，不会存在脱落问题，即使有铁物质溶出，人体吸收也是有好处的。为何专家都建议使用铁锅？究其原因主要是铁锅对防治缺铁性贫血有很好的辅助作用。由于盐、醋对高温状态下的铁的作用，加上锅与铲、勺的相互摩擦，使锅内层表面的无机铁脱屑成直径很小的粉末。这些粉末被人体吸收后，在胃酸的作用下转变成无机铁盐，从而变成人体的造血原料，发挥其辅助治疗作用。食物中很多都含铁，但铁锅补铁最直接。

产品使用注意事项：

- 1、首次使用该产品前，请用布或海棉用洗洁剂里外洗净、抹干，然后里外涂上一层食用油再用布抹干，每次使用完毕，请将锅里外清洗抹干晾放。
- 2、本产品所采用高温硬质涂料通过国家卫生权威部门的认证，该涂料是一种惰性物质，不会与食物、水等产生化学反应，更不会对人体有损害。
- 3、产品采用优质钢材拉伸成形，经过特种技术打磨后使表面形成自然纹，适宜使用钢具锅铲兼具有轻便美观耐用节省煤气或电等优点。
- 4、禁止干烧250度以上高温。

采用优质加厚钢板数控精切而成

国内首创凹凸环状聚能设计，提高能源利用率

凹凸环状波浪形上升，增加火焰与锅体表面接触面积和时间

表面高科技防锈处理，美观大方

底部环状设计，保护电磁炉面板不发黄

节能更达28.8%

适合各类电磁炉、煤气灶！

本产品的建议零售价是¥88.00，货号是G-09，品牌是锅具5件套，材质是精铁，产地是永康，加印LOGO是可以，特色是不粘锅,无烟锅,无涂层锅，适用送礼场合是婚庆,生日,节日,乔迁,展销会,广告促销,员工福利,周年庆典,商务馈赠,开业典礼,颁奖纪念,公关策划，产品上市时间是2013年春，锅底材质是单底，价格段是20-30元，加工定制是是，适用炉灶是通用，是否有专利是有，颜色是24CM24CM18cm16cm