

欧德斯低价促销不锈钢锅带磁加厚单双层蒸锅江湖地摊蒸汤锅

产品名称	欧德斯低价促销不锈钢锅带磁加厚单双层蒸锅江湖地摊蒸汤锅
公司名称	潮安县彩塘镇欧德斯不锈钢制品厂
价格	面议
规格参数	货号:ODS 品牌:其他 材质:不锈钢
公司地址	广东 潮安县 潮汕新公路金一工业区
联系电话	7685623767 13923515767

产品详情

以上价格都不包运费的!运费咨询。

品名：欧德斯双层蒸火锅

规格：28cm

【商品描述】：优质不锈钢基材 精密打磨抛光处理 导热迅速均匀一锅多用 蒸煮 炖汤一锅搞定精抛光表面处理 持久靓丽锅盖特设置防沸孔 减少汤类食物沸腾外溢可视锅盖内部烹调状况一目了然金属质感手柄符合人体工程理学设计稳健兼容并蓄

【注意事项】：

- 1、不锈钢食用器皿在使用前，须用开水烫洗几遍，进行高温消毒。
- 2、避免打翻、掉落、碰撞及强力冲击，否则会造成不锈钢制品变形，影响美观及使用效果。
- 3、不锈钢制品切勿长时间与酱油、醋等含有盐份的物质（或其他酸碱物质）接触，以免生锈。
- 4、不锈钢器皿内侧有时会因盛放物中含有铁等物质的影响而产生一些红色锈斑点，可用温水加入稀释醋浸泡三十分钟后，充分清洗。
- 5、不锈钢器皿宜用柔软的布和经温水稀释的食器清洁剂清洗。勿使用碱性漂白剂、金属菜瓜布、化学抹布等。
- 6、为防止异味或污渍的产生，且能长久清洁的使用，不锈钢器皿在使用后，请清洗干净并使其充分地干燥。

7、不锈钢器皿高温受热后，勿直接用手接触，以免烫伤。

不锈钢厨具的保养 不锈钢餐厨具美观大方，深受大家的喜爱。但是在厨房等地方使用，容易粘油污，清洗比较麻烦，现在我们介绍两种去污方法： 1. 在餐厨具表面抹上去污粉进行刷洗。
2. 如果去污粉不能完全清洁，再用细砂在受污处轻轻的磨，可去除污渍。 此外，我们还可以在使用时更加注意，以避免污渍的堆积，例如冷锅时放油，用后洗净，并将水渍擦干等，而用桔子皮加上去污粉清洗表面，就可使旧餐厨具光亮如新。

本产品的货号是ODS，品牌是其他，材质是不锈钢，产地是潮州，加印LOGO是可以，特色是无涂层锅，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，包装是彩盒，锅底材质是单底，适用炉灶是通用，是否有专利是无，规格是28cm