

不锈钢炒锅，外贸库存，精钢好质量

产品名称	不锈钢炒锅，外贸库存，精钢好质量
公司名称	青岛仁瑞不锈钢制品有限公司
价格	120.00/个
规格参数	品牌:德美克 厚度:2.5毫米 抛光:砂光
公司地址	青岛胶州九龙镇
联系电话	0532-55780752 13553086762

产品详情

本产品采用不锈钢+铝+不锈铁三层复合材料，中间用铝能大量储热，内外采用不锈钢，使锅体耐腐蚀、耐高温。一、少油烟。锅导热快，储热强，整体温度均匀，温度锁定在油的裂变（沸点）温度240度内，使油烟难以产生。

二、健康。表面没有任何涂层，不用担心涂层的毒副作用，不用担心危害人体。

三、不粘。采用电脑数控精雕微螺纹不粘工艺。

环保从源头上解决油烟污染环境的问题，有利于植物生长和空气质量提高。

省火传热速度快，储热时间长，可节省燃气20%以上。

省电炒菜时一般情况下可不用抽油烟机，可以省电40%以上。

省油不产生油烟，做菜时节约食油50%以上。

省水不沾、不焦，刷洗极为方便，洗锅不用洗涤剂，节省大量淡水和洗涤用品。

省力可以免除经常擦拭厨房、清洗油烟机的烦恼。

省钱三口之家一年合计可减少直接费用1000多元，1年即可收回购买成本。

安全可以消除油烟堵塞排油烟管道、污染电器路等的火灾隐患。

保健无油烟吸入，减少肺癌、气管炎、咽炎、心脑血管疾病、皮肤色斑的发生可能。

耐用使用寿命10年以上。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。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。