

双柄奶锅批发-不锈钢奶锅厂家-广东枝发不锈钢

产品名称	双柄奶锅批发-不锈钢奶锅厂家-广东枝发不锈钢
公司名称	广东枝发不锈钢实业有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:枝发 型号:3.02.0201
公司地址	潮安县彩塘华桥工业区
联系电话	0768-6684153 13902797879

产品详情

品牌：枝发

型号：3.02.0201

关键字：双柄奶锅批发,不锈钢奶锅厂家

- 1.不锈钢导热系数小，底部散热慢，温度容易集中，所以使用不锈钢炊具时火力不宜过大，应尽量使底部受热面广而均匀，这样既能节省燃料又可避免锅底食物烧焦。
2. 锅底如有食物粘结烧焦，可用水浸软后再用竹，木片轻轻刮去，不用菜刀等锐器铲刮;洗净后用于软布揩干后放置干燥处。
3. 炊餐具应避免与尖硬物碰撞，以免产生划伤瘡痕影响美观和密封性能。
4. 炊餐具在用过一段时间后，不锈钢表面会起一层雾状物，使炊餐具表面发暗。这时可用软布沾上去污粉或洗洁精揩抹，即能恢复光亮。若其外表面被烟气熏黑，也可采用此方法。
5. 在使用不锈钢锅时，不要让锅底有水渍。特别是在煤球炉上使用时，由于煤球内含有硫，燃烧时会产生二氧化硫和三氧化硫，它一遇到水就要生成亚硫酸和硫酸，对锅底起腐蚀作用。不锈钢餐具与其它金属餐具一样，大多一经加热就容易变黑。要避免这种反应，对新餐具的表面处理很重要，只要在使用前在餐具表层涂上少量油脂，如花生油或动物油，在蒸煮食物时先用文火加热一段时间，待餐具表层附上一层油质抗氧化膜后，再按您的需要正常使用。如果不出现烧干锅的现象，就不致再变黑了。

产品编号： 规格： 装箱数量：

3.02.0201 16cm 30

3.02.0202 18cm 24

联系人：吴小姐

电话：0768-6684153

号码：0768-6685253

qq：1203920838

邮箱：1203920838@qq.com

网址：<http://www.zhi-fa.com/proview.asp?flowno=52>