

极铁日本炒锅不粘锅铁锅28cm平底锅无涂层铸铁锅

产品名称	极铁日本炒锅不粘锅铁锅28cm平底锅无涂层铸铁锅
公司名称	浙江金柯金属制品有限公司
价格	1160.00/个
规格参数	品牌:日本极铁 种类:30cm 28cm 材质:熟铁
公司地址	杭州市江干区新塘路234号2楼
联系电话	0571-86509668 18868718809

产品详情

颜色分类: 30cm 28cm 品牌: RIVER LIGHT/极铁 直径: 28cm 适用对象: 燃气电磁灶 通用特点: 无油烟 不粘 无涂层 不生锈 材质: 熟铁 产地: 日本 锅盖类型: 无锅盖 前几天杭州金柯私家厨具买了个日本极铁炒锅，它是由高纯铁打造，经过特殊的“窒化”处理，使铁锅表面形成“氮化铁层+氧化铁层”，极不易生锈，不带任何漆层，不用做任何的防锈处理，产品拿回家不用去涂层，也不用用油养锅，可直接使用，轻松自如。锅身结合处采用冲压超强重压铆钉固定。手柄用丹麦天然榉木，安全不易发烫。手柄前端采用不锈钢材质，不易生锈，延长手柄使用寿命。锅边带有导流口，解决了出锅时倒液体易洒出的难题，更干净，更卫生。纯铁锅是用一片铁板压制的，就如汽车的外壳一样。这需要一个大型的压机，当然也需要一个质量非常好的，比铁还要硬的模具。极铁锅的纯铁所含的杂质非常少，含铁达99.5%以上。和纯铁锅不同，铸铁锅是把融化的铁水倒入一个一次性的模具中，等铁冷却了，再把模具砸烂，取出铁锅。这个工艺已经用了几千年，许多小作坊都可以做。铸铁也叫生铁。含杂质，如碳等比较多，含铁在93%以上。比较以前用的一个铸铁锅，我觉得极铁锅底部非常平，导热要快很多。平时我们炒菜，总有些东西粘在锅底，慢慢地锅内部就会产生一层黑黑的东西，这是碳化物，它堵在铁锅的表面，阻止了生锈。碳化物是藏在褶皱间的，你洗是洗不掉的。我把我那个铸铁锅用大火空烧，比我们平时炒菜的温度高许多，烧得碳化物都冒烟蒸发了，要接近铁烧红的情况。这时候你才看到真正的铸铁锅的颜色是铅灰色的，有点发白，甚至能清晰地看到铁锅的表面褶皱。

这时候的铸铁锅也是非常容易生锈，就如同过去老楼里的下水管道一样。所以，有许多人以为铸铁锅不容易生锈，那是假象，实际上锅内外表面的那层黑色碳化物隔离了铁的生锈，但在炒菜的时候都会释放到你的菜里。而极铁锅表面带有“氮化铁层+氧化铁层”，这样在制作时就可以把锅做薄变轻。比同等尺寸的锅具轻30%左右，炒菜火更旺，菜更香，更易爆炒，外焦里嫩，营养更好。使用日本极铁炒锅，同一条件下加热到200度时间比一般锅节约30秒，消耗天然气减少33%，电磁炉耗电量减少42%。

所以，我选择极铁锅是没错的，这样更干净，更健康。

金柯私家厨具淘宝店：<https://shop126645592.taobao.com> 金柯私家厨具地址在江干区新塘路234号，新塘路与景花庵路交叉口农业银行旁。公交：景芳五区、景芳六区、景芳小区站下车步行即可；地铁：4号线景芳站A出口，直行约200米。 金柯私家厨具热线：0571-86509668