铁柄炒锅 OEMODM 炒锅

产品名称	铁柄炒锅 OEMODM 炒锅
公司名称	江门市新会区司前尚荣五金厂
价格	.00/个
规格参数	品牌:OEMODM 产品类别:炒锅 材质:精铁
公司地址	江门市新会区司前镇天等区新开公路段
联系电话	86 0750 6577426 13802616894

产品详情

品牌	OEM ODM	产品类别	炒锅
材质	精铁	规格	30CM-46CM
产地	广东江门		

各种各样的锅 炒菜，用铁锅最好。 新买的铁锅用盐水泡泡。再撒些色拉油擦擦才好用。如果还有异味，就用姜切成块，把锅烧热后，擦拭。 还是铁锅好。无污染，加热均匀。大厨都是用铁锅的。
铁锅：目前最安全的锅 近日，世界卫生组织的专家开始建议使用铁锅，铁锅是我国的传统厨具，一般不含其它化学物质，不会氧化。在炒菜、煮食过程中，铁锅不会有溶出物，不存在脱落问题，即使有铁物质溶出，对人体吸收也是有好处的。世卫专家甚至认为，用铁锅烹饪是最直接的补铁方法。 提醒：铁锅容易生锈，不宜盛食物过夜。同时，尽量不要用铁锅煮汤，以免铁锅表面保护其不生锈的食油层消失。刷锅时也应尽量少用洗涤剂，之后还要尽量将锅内的水擦净。如果有轻微的锈迹，可用醋来清洗。
不粘锅：不宜高温煎炸 这次特富龙风波的祸首是不粘锅的主要原料———全氟辛酸铵。全氟辛酸铵是人工制造的含氟聚合酸，由于其高度的稳定性，不易和食物产生粘连而作为不粘锅涂层必用的生产材料，这种不粘涂层其实就是一层薄膜，厚度在0.2毫米左右，如果干烧或油温达到300℃以上，这层薄膜就可能受到破坏。一般而言，炒菜时，温度不会达到260℃，但如果烹制煎炸食品，温度就可能超过260℃。 提醒：烹饪时许多菜肴都需要煎炸，油的沸点是320℃，在煎炸食品时，油一直是滚烫的，这很容易导致不粘锅中的有害成分分解。所以烹制煎、炸食品时应尽量避免使用不粘锅。另外，用不粘锅炒菜，不要用铁铲子，以防破坏不粘涂层。 陶瓷锅、砂锅：不宜盛装酸性食物 瓷器锅过去被公认为无毒餐具，但近年来也有使用中毒的报告。据专家说，有些瓷器餐具的漂亮外衣（釉）中含有铅，如果烧瓷器时温度不够或者涂釉配料不符合标准，就可能会使锅含有较多的铅。国家质检部门在抽检中发现部分陶瓷锅产品铅、镉溶出量超标。长期使用铅、镉溶出量超标的产品，会造成重金属中毒，严重影响身体健康。 提醒：砂锅的瓷釉中含有少量铅，故新买的砂锅，最好先用4%食醋水浸泡煮沸。砂锅内壁有色彩的、不宜存放酒、醋及酸性饮料和食物。选购搪瓷餐具时要求表面光滑平整，搪瓷均匀，色泽光亮。
不锈钢锅：不宜长时间盛盐 不锈钢制成的器皿美观耐用。但不合格的不锈钢锅会存在安全隐患。不合格的不锈钢锅一般为铬超标。六价铬被列为对人体有危害的化学物质之一，是国际公认的致癌金属物之一。 提醒：不锈钢并非完全不会生锈，若长期接触酸、碱类物质，也会起化学反应。因此，不锈钢食具容器不应长时间盛放盐、酱油、菜汤等；不应用以煎熬中药。此外，别用强碱性或强氧化性的化学药剂洗

涤不锈钢食具容器，以免对产品产生腐蚀。 铝锅：不宜用金属铲炒菜 铝锅的特性是热分布优良，且锅体较轻。但使用不当铝会大量溶出，长期食铝过多，会加速人体衰老。铝锅不宜用于高温煎炒菜，高温或者金属铲在炒菜时与铝锅碰撞、摩擦都有可能使铝成分释放出来。此外，铝锅也不能装强酸强碱的菜肴，如腌制食品。 提醒：尽量不要使用铝制餐具。铝餐具更不能和铁餐具搭配使用，两者发生化学作用会导致更多的铝离子进入食物。