

炒锅-远红外线瓷晶炒锅一件批775元

产品名称	炒锅-远红外线瓷晶炒锅一件批775元
公司名称	蒋文勇(个体经营)
价格	750.00/件
规格参数	品牌:Empress 型号:R9344 材质:不锈钢
公司地址	中国 广西 钦州市 钦州市马道路33号
联系电话	86 0777 3608636 13367775858

产品详情

品牌	Empress	型号	R9344
材质	不锈钢	规格	38.8 公分
外箱规格	60公分	包装	纸盒
产地	台湾	风格	中式
功能	不粘	炒锅	圆形
贸易属性	内贸	重量	2.3KG
产品类别	炒锅		

empress™ 瓷晶锅r9344

烧出好味道21世纪最佳远红外线瓷晶锅，可以立即烹饪出像餐厅厨师一样的问题，可以立即烹饪出像餐厅

【1】尺寸: 38.8 公分重量: 2.3 公斤

【2】尺寸: 35 公分重量: 2.0 公斤容

餐厅厨师作菜的秘诀在于火候及温度的控制，是要靠长时间的经验累积才能做出美味菜肴，是相当不容易的事，一般家庭主妇是很难做到的。现在我们只要拥有一只empress™瓷晶锅就可以完全弥补经验不足的问题，可以立即烹饪出像餐厅师傅一样，做出口感一流的料理。

拥有瓷晶锅如拥有大掌厨

r9344empress™ 瓷晶锅台湾产品

锅身尺寸：38.8 公分

21 世纪最佳远红外线瓷晶锅日本技术

超硬不沾 瓷晶覆膜

特殊平底锅及炒锅两用设计

通过国际瑞士sgs无毒证明测试

耐磨

适用金属锅铲

瓷晶覆膜科技：远红外线功能a.
证明无毒的保证b.
增加90%以上不沾功能c.
减少80%以上油烟功能d.
防霉抗菌功能不起斑点

使用说明:用中小火加热1-2分钟,再加入食用油煎炒食物,不沾效果最好。请勿用大火空烧,使用前请看说明书。

保养方式:

1. 第一次使用瓷晶锅时，先使用中小火预热大约2分钟，倒入50毫升的食油，利用锅铲将食油完全沾于锅面，大约2分钟后再把食油倒出来，直接使用厨房纸巾擦干净即可。*经过以上保养瓷晶锅的方式后，不粘锅的效果特佳，并能延长锅身寿命。
2. 日常使用时，用中小火热锅大约1分钟，倒入少许食油即可进行烹调。
3. 不要长时间把食物留在锅内，使用后宜随时清洗保持干净。
4. 无需使用大火烹调或空烧瓷晶锅，这样可节省能源，亦能延长锅身寿命。
5. 瓷晶锅不适宜用在电磁炉。
6. 利用锅身余温清洗，使用清洁剂和一般菜瓜布清洗，效果更佳、更干净，或使用小火预热一些水大约几分钟，再使用湿毛巾擦净。

还有其他选择！

empress™ 瓷晶锅 (35公分) r9489

多功能远红外线瓷晶锅让烹饪变得

empress™ 瓷晶锅让您在烹饪时更加
覆膜能确保在烹煮时不易沾锅、快
学作用。

尺寸: 35 公分重量: 2.0 公斤容量: 5.

通过国际瑞士sgs测试核准

著名的厨师透露，做菜时其中一个最重要的秘诀在于火候及温度的控制。如果没有经过特别的训练或借助特殊的烹煮炊具，我们一般上很难做到。

如今，有了empress™

瓷晶锅，任何人都可烹调出色、香、味俱全的佳肴，无需再为控制火候或经验不足而苦恼不已。

采用特殊材质与设计，具有双重功能和拥有锅底厚实的瓷晶锅能够迅速且均匀地导热，适合煎炒各类食物。强效的远红外线聚热性佳，能帮助快速烹调食物，保持其原汁原味，而且只需少油，您就能煮出既健康又省钱的料理。

耐磨的表面适用于金属锅铲，也可使用菜瓜布清洗。

r9489empress™ 瓷晶锅

台湾产品

1. 硬度高，韧性好- 超级坚硬的表面，可安全使用金属炊具。 - 不生锈、耐氧化和无磨蚀作用
2. 导热性能极佳- 导热迅速与均匀，既省事又省油。 3. 具有多重层面的瓷晶锅不沾锅坚固耐用、不生锈、耐氧化和抗磨蚀的作用，并提供快速且均匀的传热功能-
- 生物陶瓷覆膜、强化奈米陶瓷覆膜、超导热合金及瓷晶覆膜在高温压缩科技下铸造成坚固的瓷晶锅。 4. 由德国原料进口的可拆卸握柄- 具有散热作用，即使锅内正热，您也可以安心地使用握柄，不会烫手。 5. 安全又卫生，适合烹煮健康料理- 坚固耐用的锅面无毒、不沾污渍及不会与食物产生化学作用。 6. 由不锈钢与强化玻璃组合制造的精美锅盖- 可透视食物的烹调过程。

a. 生物陶瓷覆膜 b. 奈米陶瓷覆膜 c. 超导热合金 d. 瓷晶覆膜

备有陶瓷覆膜的瓷晶锅具有以下功能：

无毒防霉抗菌作用不沾锅

注意事项：使用瓷晶锅时，需先用中火把锅子加热一至两分钟，然后再加入食用油煎炒食物。请勿用大火空烧瓷晶锅，亦不宜使用金属清洁用品去擦拭瓷晶锅以免破坏瓷晶锅的表层超硬材质。

保养方式:

1. 第一次使用瓷晶锅时，先使用中小火预热大约2分钟，倒入50毫升的食油，利用锅铲将食油完全沾于锅面，大约2分钟后再把食油倒出来，直接使用厨房纸巾擦干净即可。*经过以上保养瓷晶锅的方式后，不粘锅的效果特佳，并能延长锅身寿命。
2. 日常使用时，用中小火热锅大约1分钟，倒入少许食油即可进行烹调。
3. 不要长时间把食物留在锅内，使用后宜随时清洗保持干净。
4. 无需使用大火烹调或空烧瓷晶锅，这样可节省能源，亦能延长锅身寿命。
5. 瓷晶锅不适宜用在电磁炉。

6. 利用锅身余温清洗，使用清洁剂和一般菜瓜布清洗，效果更佳、更干净，或使用小火预热一些水大约几分钟，再使用湿毛巾擦净。