

## barebones荷兰锅铸铁 比格派户外炊具

产品名称	barebones荷兰锅铸铁 比格派户外炊具
公司名称	台州比格派户外用品有限公司
价格	500.00/件
规格参数	品牌:barebones 产地:美国
公司地址	台州市巨鼎国际商厦2单元2301室
联系电话	15957660555 18657655517

## 产品详情

- 品牌: barebones
- 货号: CKW-303 CKW-308
- 适用人群: 大众
- 容量: 2.001L(含)-3L(含)
- 煲种类: 组合煲
- 颜色分类: 10寸套装 12寸套装

barebones荷兰锅满足您的所有，让生活变得轻松简单，写意时光。荷兰锅与煎锅的甜蜜组合，为亲爱的他（她）煲一个拿手好菜，然后煎一份牛排，配一杯红酒，我们一起享受美味，品尝人生。

barebones荷兰锅是美国原装进口，原生铁一体成型浇铸，不粘锅无油烟，省时节能，中西烹饪，全套齐购：追求天然实用、经典、质朴的烹饪体验。

而传统中式烹饪，一锅即可烹饪多种美食：健康、传承、养生、耐用。厚铸铁，多功能：焖、炖、涮、煲……统统胜任，助你烹调珍馐美味游刃有余。

带你追求本真的鲜活味道：

铸铁锅加热时的内循环热能使失误受热均匀，可让肉质更加鲜嫩，蔬菜多汁可口，享受返璞归真的自然美味，良好的热稳定性，不仅能保持食物口感鲜美，还能节能环保。

#### 1、防烫提手，人性化设计

罗圈形防烫提手，符合人体工学设计，中间预留凸起可悬挂位置，周全考虑户外使用问题。

#### 2、加厚铸铁锅盖

凹凸状特殊设计，与锅体贴合，有效密闭封气，锁住水分和营养，持久恒温，炖煮更美味。

#### 3、体浇铸，稳固耐用

双耳与锅身一体，把手与锅盖一体，无铆钉设计，更为牢固，不脱落，保障安全。

#### 4、锅深底厚、实物更美味

锅壁与锅底的加厚设计，受热均匀，储热能力更好，有效控制油烟的产生底部。

#### 5、三角支点，防烫稳固放置

一体浇铸高脚支点，底部中空便于稳固放置于户外，室内防烫。

为了方便用户烹饪美味食物，barebones荷兰锅锅盖上面清楚的标示锅盖上碳的数量，锅内达到的温度以及锅底下碳的数量。

barebones荷兰锅专享铸铁的烹饪体验，在周末闲暇时为亲爱的他（她）烹饪一份西式简餐，感受一锅多种烹饪方式，使厨艺得到充分发挥。

选择Barebones铸铁荷兰锅就是选择了健康的烹饪，深度补贴。

以天然原生矿物质为材料铸造，含丰富微量元素，于每日饮食中悄然补充人体不可或缺的铁元素。

Barebones铸铁荷兰锅无烟物理不沾，无涂层更健康，不含任何化学涂层，适用一段时间后，油脂渗入铁质微细毛孔中，会产生天然健康的不粘锅效果。

#### 1、一体成型，坚固耐用

把手与锅体一体成型，经特殊设计，

增加承重强度，经久耐用。且清洗时

更简便干净

## 2、人体工程学手柄

可悬把手周身弧形加长，中部凹槽设计，

更贴合手握习惯，运用腕力端锅。

## 3、双导油嘴，更具实用性

与锅体融为一体的双导油嘴精巧设计，

更加方便满足浇汁等实际烹饪需求

## 4、附耳设计，安全可靠

增加手持舒适度，减轻端锅的负担，更为安全

适用于多种炉灶：电磁炉、燃气灶、红外线炉、电热炉、陶瓷炉

## 厨具配件、安全收纳节省空间

### A.不锈钢洗涤剂

专用的不锈钢洗涤剂，您可以不需要洗洁精，从此不用担心化学物品残留在铸铁锅上，真正是做到健康环保。

### B.固定绑带

绑带可以很好的固定铸铁锅套装，方便您收纳整理、节省空间，让您的厨房更加干净整洁

### C.原木底座

根据锅具尺寸定制的原木底座，有效避免高温锅底接触桌面达到防烫保护的作用日常搭配绑带，收纳固定保护锅具，打造高颜值简约风厨房。

两种尺寸随心选择：

10英寸铸铁锅套餐：

荷兰吊锅：重量：5.5KG 容量：直径：24.90cm，高：8.00cm 体积3.6L

平底煎锅：重量：2.7KG 容量：锅身直径45.3cm，口径：26.8cm 深度：4.8cm 把手长：18.6cm  
锅底直径：19.2cm

原木底座：直径：28.3cm

12英寸铸铁锅套餐：

荷兰吊锅：重量：5.5KG 容量：直径：24.90cm，高：9.00cm 体积3.6L

平底煎锅：重量：3.6KG 容量：锅身直径50.2cm，口径：32.1cm 深度：5.7cm 把手长：18.0cm  
锅底直径：25.1cm

原木底座：直径：32.8cm

使用说明

1.清洁

用热水和不锈钢洗涤剂或刷子冲洗,你不需要洗洁精，但要小心不要让你的铸铁锅浸泡在水里。

2.干燥

用软毛巾彻底,干燥您的铸铁,铸铁本质上是多孔的，所以我们建议加热后使其干燥。

3.保养

在表面涂上少量食用油,这将保持调味，防止您的铸铁生锈。。

注意事项:

1.铁器长时间使用后越加黑亮，而且清洗容易。

2.外表可经常的用布擦拭，让铁质的光泽渐渐的展现。

3.使用后必须保存干燥，避免冷水冲热锅，高处摔下。

4.同时要注意不可在锅内没有液体的情况下干烧。

5.由于是铁制品，若从高处落下，受到强烈冲击的话，有可能会破裂请务必小心存放。

选择BAREBOENS铸铁锅的理由

1、美国技术

美国技术开发和生产，产品符合高品质标准，持久耐用。专为世界各地厨艺爱好者及专业人士研发

。

## 2、天然矿物质

选取以天然原生矿物质为材料铸造，含丰富的铁元素易。

## 3、高质量标准

从最初的选材到生产中的每一个阶段，都遵循高质量标准，以确保始终如一的高品质。

## 4、全面满足各种需求

全面满足您蒸、煮、炖、....等各种需求，无论您是入广]级厨艺爱好者还是专业人士，都可胜任我们的产品。

## 5、人性化设计

邀请著名设计师与世界名厨参与与开发，做到美观、安全、功能性与一体。