

高级德国进口不锈钢三层复合材料无油烟不粘炒锅

产品名称	高级德国进口不锈钢三层复合材料无油烟不粘炒锅
公司名称	张兴涛
价格	668.00/个
规格参数	品牌:韩国盼家PanHome 型号:PH-CG32CM 材质:不锈钢
公司地址	山东省临沂市罗庄区册山办事处五寺庄村0276号
联系电话	86 0431 86750067 13086801355

产品详情

品牌	韩国盼家PanHome	型号	PH-CG32CM
材质	不锈钢	规格	32CM
外箱规格	48。22。35	包装	彩盒
产地	北京	风格	韩式
功能	不粘	炒锅	圆形
贸易属性	内贸	重量	5KG
产品类别	炒锅		

商品名称：韩式炒锅32cm专柜型号：ph-cg01

品牌：韩国盼家panhome

系列：经典系列。。贵族系列。。皇室系列。王子系列。公主系列。婚庆系列（套装）

市场价格：1898.00元制造商：韩国盼家（panhome）中国营销中心

产地：中国北京

材料：德国进口18/10不锈钢，锅底锅身都是三层钢铝钢尺寸：锅口内径：32cm；手柄间距离：约50cm；锅身高度：约10cm；整体高度：约15cm（带盖）；特点：1、新款锅身锅盖手柄等材料以及生产工艺，和旧款完全一样2、手柄设计有改变，新款手柄微微上翘3、新款炒锅锅身加深，更适合中国传统翻炒需求外包装：专柜黑色彩盒包装。

家庭最常用的锅具，适合五口之家烹制几道家常菜;弧形锅盖增加锅内容量

三大优点：1、锅底技术：（1）创新钢铜铝七层包裹式锅底：铜块内核，纯银焊接。传热更迅速，煎炸更易掌握；（2）专利复合三层磁性不锈钢：适合各种炉灶，在电磁灶上表现最佳；（3）精密激光焊缝技术：锅底完全包裹锅身，焊接牢固，永不脱底，不藏污纳垢，极易清洗2、锅盖：专利气阀装置：煎炸烹饪效果好、解决吸盖变形的问题3、手柄：（1）热固陶塑材料：更加坚固耐用、防烫效果更佳；（2）组合安装式结构：防焰阻隔，减少手柄被烧坏的几率、更换维修更方便

高级不锈钢锅具使用须知

使用前

1.打开产品包装，请先确认产品是否有破损。2.首次使用锅具前，必须先用白醋稍加温后将锅具清洗一次，然后用热水冲洗，内外擦干之后才可以使用。

使用中

1.用中小火做菜！ - - 中小火是指火焰不超过锅具底盘。家庭出身

- - 用中小火做菜的好处是节省能源，锅具又不易发黄发黑。2.煮食前，需先将锅体内外的水分或油污擦拭干净，以免锅具外表面发黄发黑。3.不要长时间空锅烧煮，容易引起火灾和锅体变形。4.食物容量应控制在锅体容积的70~80%。5.尽管盼家锅具抗强酸碱的性能极佳，但也应尽可能地避免长时间放置强酸碱食物。6.怎样用盼家煎炒锅炒菜？6.1锅子不需预热，倒入油，放入菜料，盖上锅盖，最后开火即可。等锅盖浮动或锅边缘有蒸气冒出来，菜就好了。当然，不要忘了最后加入调料。6.2菜如果是刚洗好，则不用再加水就可以放入锅内；如果菜已经洗好一段时间了，那需要加一些水。6.3如果所烧的炒菜需要以生粉来勾芡，那必须在锅内再加些水。6.4也可以用来热油炒菜，但是用热油炒菜油滴会飞溅，并有油烟产生。而冷油冷锅烧菜，并且盖上锅盖，不仅可以避免油滴飞溅，同时可以减少百分之七十到八十的油烟。6.5有需要葱或姜爆香的炒菜，可采用热油炒菜的方法。但需要注意，葱姜放入锅内爆香后，应立即盖上锅盖，以免油滴飞溅。7.怎样用盼家煎炒锅煎炸食物？7.1先将锅子清洗干净，并且要擦干。7.2热油要达到一定温度，一般以中火先热油1-2分钟，锅底就会出现放射条纹状的油纹。可以根据锅壁内的油纹来判断油温，油纹越细，油温越高。此时，若手掌置于锅面上能感觉到有烫手心的感觉。7.3要尽量把食物中的水份沥干，这样既可避免炸锅，食物也熟得更快。7.4煎炸食物时，不一定盖锅盖煎炸，否则食物的煎炸程度不容易控制，容易烧过头。7.5不要急于将食物翻面，可以先试着用锅铲推动食物，如果能推动了，就可以翻一面再煎。如果还无法推动，则需要再煎一会儿再翻面。8.如果锅盖打不开，是因为：8.1长时间烧煮带有粘性或膨胀性较强的食物，使锅身与锅盖被粘住。8.2锅子加热烧煮后，盖着的锅盖没有立即打开，锅体冷却后，锅体内压力因温度的降低而增大，造成锅盖一时打不开的现象。如遇以上情况，只要再次开火加热一会儿，就可以打开锅盖了。8.3锅子过度烧煮导致溢锅或烧焦等情况后，如果立即把锅放到冷水下去冲，较大的温差也会造成锅盖被吸住，无法打开。这是由于不正确的使用方法而造成的。

使用后

锅具使用后，利用锅具的余温，加温水和少许洗洁精，使用海绵或百洁布对锅具的内外壁及锅底进行清洗。清洗完毕后，用干布擦干锅身和锅底即可。如此的清洗效果最佳，且省时省力。在使用后，请勿马上用冷水冲洗尚有余温的锅具，以免引起大量水雾，使得锅具不易清洗。建议使用温水清洗。无须使用金属类的清洗工具，用海绵或百洁布即可。针对顽固污渍，可将锅具盛水加热几分钟，再予清洗。使用后若锅具内壁留有白色斑点，系水和食物中的淀粉在加热过程中附在了锅壁表面。去除方法简单，用少许醋或是柠檬片擦拭即可。锅体若出现彩虹色，是由于食盐和食物中的矿物质过度加热形成的，使用双立人专用清洁剂清洗即可。锅具使用完毕后，无论是使用普通洗洁精或是双立人专用清洁剂擦洗，最后

要用清水把锅子冲洗干净，并且一定要用干抹布把锅子擦干。否则遗留在锅子里的清洁剂在潮湿的情况下，会对锅具表面有腐蚀作用。

避免锅具严重发黄发黑的方法 - - 使用时注意不要开大火，燃气灶的火焰不要超过锅底盘。

关于不锈钢锅具的清洗方法：

不锈钢锅具好看，但清洗是个大问题，尤其亮光的锅具更是如此。之前，我用过无数的清洁方法，但是效果不好，锅是干净了，但光泽也全无。经过摸索后，我现在用抹布+小苏打+少许热水擦拭，还是能在某种程度上减缓污渍，同时对锅具的伤害也最小。也是我个人目前找到的效果最好的最平民的办法。

有人担心小苏打会不会破坏不锈钢，其实不会。小苏打溶液pH值在8.5以下，弱碱性。它的颗粒是柔软的晶体，硬度和人的指甲或者金子差不多，用水湿润后，晶体的棱角就可以溶化，因此作为摩擦剂的话，不但可以去掉器具表面的污垢，还不会造成锅具的伤害，比牙膏、食盐温和多了。

如果您购买的厨具不是抛光拉丝的，而是亮面的绝不建议用钢刷去刷，也不建议用去污粉和盐等颗粒大的晶体去摩擦。尤其是高抛光亮面的不锈钢锅具，擦过一次您就发现，锅是干净了，但是那抛光面也彻底毁了。

还有些影响不锈钢锅具保养的不容忽视的因素，也需要提请注意：

- 1、每次使用后不要马上用冷水洗锅，以免产生大量水雾，使锅具不易清洗，建议用温水清洗；
- 2、这款炒锅可以用钢丝球·百洁布去清洗
- 3、不用强碱或强氧化性的化学药剂，如漂白粉、次氧酸钠等进行清洗。