

不锈钢汤锅 烹饪食物快 不粘 不破坏营养 节能

产品名称	不锈钢汤锅 烹饪食物快 不粘 不破坏营养 节能
公司名称	张兴涛
价格	888.00/个
规格参数	品牌:盼家厨具 型号:PH-TG001 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	盼家厨具	型号	PH-TG001
材质	不锈钢	规格	26cm
包装	彩盒	产地	北京
风格	韩式	功能	不粘 抑制油烟 节能 健康
贸易属性	内贸	产品类别	汤锅

品牌：韩国盼家panhome

市场价格：1169.00元

es4030制造商：韩国盼家（panhome）中国营销中心

系列：经典系列。。

产地：中国北京

材质：锅具主体：德国进口18/10医用不锈钢、高纯度铝块、磁性不锈钢

尺寸：锅口内径：26cm；手柄间距离：约32cm；锅身高度：约10cm；整体高度：约15cm（带钢盖）；特点：1、新款锅身锅盖手柄等材料以及生产工艺，都是采用德国技术和材质。

2、手柄设计有改变，新款手柄微微上翘3、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，适合三口之家烹制几道家常菜;弧形锅盖增加锅内容量

高级不锈锅锅具使用须知

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

用中小火做菜！ - - 中小火是指火焰不超过锅具底盘。 - - 用中小火做菜的好处是节省能源，锅具又不易发黄发黑。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。不要长时间空锅烧煮，容易引起火灾和锅体变形。食物容量应控制在锅体容积的70~80%。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。怎样用盼家煎炒锅炒菜？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。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。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。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。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。怎样用盼家煎炒锅煎炸食物？先将锅子清洗干净，并且要擦干。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。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。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。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。如果锅盖打不开，是因为：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。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。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，使用专用清洁剂清洗即可。锅具使用完毕后，使用普通洗洁精或是专用清洁剂擦洗，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。 - - 建议购买一瓶专用清洁乳液，每周擦洗一次。

锅具10年质量保用（中国大陆）

质量保证期限为购买产品之日起的十年之内。在质保期内，依照使用说明正常操作的情况下，若产品发生质量问题，将免费为您提供维修或调换服务

因以下意外情况而导致锅盖或手柄的损坏，我们可按成本价予以维修或调换：

- 1，您无法出示10年质量保证书
- 2，10年质量保证书上没有记录产品名称、型号及购买日期等信息或者质量保证书有涂改的情况
- 3，由于您没有按照使用说明书使用，而导致的产品故障和损坏
- 4，由于碰撞、跌落、空烧等情况造成的产品故障及损坏；
- 5，

由于火灾、地震、雷击、台风、水灾等自然灾害造成的产品故障及损坏。

最新补充（一定要看）：店主使用时间最长感触也最多所以再继续补充下后期的使用心得：高档盼家不锈钢炒锅的最大的使用秘笈是千万不要像咱平时炒菜那样用猛火哦一定要用中小火，朋友们可以非常优雅的烹饪，将食材铺在平底锅面上，（可以放一小匙油如果您要减肥也可以不用放油）然后盖上盖子，（我是用电磁炉的）预定个几分钟（这个视您使用的温度定时间）这期间您可以去做其他喜欢做的事情，等到盖子冒气，菜香气四溢了便可盛入盘中，很简单吧~

德国不锈钢锅省水，省油，省电，省煤气，用它一两年所为您节省的水电油煤气费用一个锅的钱就挣回来了！这套锅用个20年一点问题都没有，您想想能节省多少钱呀！最重要是家人的健康和营养有个保障啊！