

韩国盼家PanHome 不锈钢三层煎炒锅24cm

产品名称	韩国盼家PanHome 不锈钢三层煎炒锅24cm
公司名称	张兴涛
价格	525.00/个
规格参数	包装:彩盒 材质:不锈钢 产地:北京
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

包装	彩盒	材质	不锈钢
产地	北京	规格	24CM
品牌	韩国盼家PanHome	风格	韩式
功能	不粘	形状	平底
贸易属性	内贸	型号	PH-JC24CM
容量	容积3.3L	重量	2.6KG
产品类别	煎锅/平底锅		

商品名称：韩式煎炒锅24cm专柜型号：

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：1698.00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：24cm；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）sigma copper

创新钢铜银七层包裹式锅底：铜块内核，纯银焊接。传热更迅速，煎炸更易掌握；（2）inducelayer 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）sealtech 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：airswitch 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

1.锅具使用后，利用锅具的余温，加温水和或百洁布对锅具的内外壁及锅底进行清洗。干锅身和锅底即可。如此的清洗效果最佳，后，请勿马上用冷水冲洗尚有余温的锅具，得锅具不易清洗。建议使用温水清洗。3.无具，用海绵或百洁布即可。4.针对顽固污渍

分钟，再予清洗。5.使用后若锅具内壁留有中的淀粉在加热过程中附在了锅壁表面。去或是柠檬片擦拭即可。6.锅体若出现彩虹色的矿物质过度加热形成的，使用双立人专用具使用完毕后，无论是使用普通洗洁精或是，最后要用清水把锅子冲洗干净，并且一定。否则遗留在锅子里的清洁剂在潮湿的情况蚀作用。

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，我们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。