

不会产生嘌呤的快速炖盅 快炖锅 砂锅 砂煲 汤煲 慢炖锅 焖锅

产品名称	不会产生嘌呤的快速炖盅 快炖锅 砂锅 砂煲 汤煲 慢炖锅 焖锅
公司名称	上海金翠薇环保科技有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:金翠薇 型号:DZ20-D3 材质:陶瓷
公司地址	中国 上海市徐汇区 上海市徐汇区龙吴路2588弄67号103室
联系电话	86 021 13386033731

产品详情

品牌	金翠薇	型号	DZ20-D3
材质	陶瓷	规格	20cm
包装	彩盒	产地	醴陵/上海
风格	中式	功能	环保
贸易属性	内贸	重量	1公斤
产品类别	汤锅		

品牌：金翠薇

型号：dz20-d3

名称：蒸好提（专利产品 仿制必究）

配置: 不锈钢蒸笼、蒸隔、取碗器各一个，7吋反口碗大碗一只单位：套

材质：蒸笼、蒸隔与取碗器为优质不锈钢/大碗为高温釉白瓷规格尺寸：
与20厘米高压锅配套，不锈钢蒸笼直径18.5cm，蒸隔直径19cm，大碗直径17.5cm高8.5cm

功能与用途：用于高压锅隔水蒸、炖、煲、焖等烹饪（烹饪），同时具备炖盅、砂锅、砂煲、炖锅、蒸笼、蒸锅的功能，集多种炊具功能于一身，是放心、环保、安全、养生、保健的新潮时尚炊具。大碗和通用碗还可作为餐具使用

微波炉: 通用碗可用于微波炉产地: 醴陵/上海风格: 中式形状：圆形颜色：陶瓷白釉重量: 1公斤

“蒸好提（dz20-d3型）”是一款用于高压锅隔水蒸蒸饪的炊具。产品由蒸好提保健蒸笼、蒸隔、钩取式取碗器和一只7吋高温釉白瓷大碗组成。用于高压锅隔水蒸、炖、煲、焖、等烹饪（蒸饪），同时具备炖盅、砂锅、砂煲、炖锅、蒸笼、蒸锅的功能，集多种炊具功能于一身，是放心、环保、安全、养生、保健的新潮时尚炊具。大碗和通用碗还可作为餐具使用 7吋高温釉白瓷大碗可放在保健蒸笼内，再将蒸笼放入高压锅中蒸饪，当食物蒸饪好后，将蒸好提钩取式取碗器的三个勾子套入蒸笼上的三个挂勾环内，轻松一提便将蒸笼连同大碗一起安全稳妥提起。大碗平时还可作为吃饭盛菜盛汤和在高温蒸汽和微波炉中使用的安全餐具。“蒸好提（dz20-d3型）”专为20厘米高压锅设计，是家庭、个人日常生活的必需品，也是馈赠亲朋好友、关爱家人的好礼品

“蒸好提”满足和方便大众随时实现蒸饭、蒸菜和热饭、热菜的养生烹饪需要。简约的设计与高品质安全放心的材质为广大消费者打造体贴关心的温馨生活，从餐具的放心到食品的营养以及操作的安全，全面保障消费者日常生活的需要。“蒸好提”避免食物与炊具金属内壁高温接触时产生的化学反应，避免食物在沸腾时堵塞高压锅排汽阀，使高压锅蒸饪更为安全。食物口味更纯正更鲜美，无需放味精、鸡精，口感天然鲜美。“蒸好提”采取世界首创的钩取式取碗方式，解决困扰人们生活中的大难题，确保高温蒸汽取碗稳妥与安全放心！全面实现高温蒸汽下取碗的安全性、稳妥性和便捷性。

“蒸好提”是专为隔水蒸蒸饪、环保养生而设计开发生产的专利产品，为历史悠久的中国“国菜”蒸菜养生科学在现代生活中的运用与实现创造了必备条件！

高温釉下彩系列餐具和高温釉白瓷系列餐具，采用1380 高温釉下彩国宴瓷和高温釉白瓷制作，不含任何铅、镉等有毒有害物质，避免餐具对食物的污染，确保餐具环保安全与放心，是当今日用餐具更新换代的必需品。

蒸好提是什么？“蒸好提”是一种用于高压锅隔水蒸、炖、煲、焖等烹饪（蒸饪）的新型炊具、餐具，它集多种炊具功能于一身，可以蒸、炖汤、红烧、焖等，产品在形态上包括陶瓷放心碗以及相应的不锈钢蒸笼和配件，一款蒸好提即完全具备砂锅、砂煲、炖锅、炖盅、蒸笼、蒸锅、电饭锅、焖锅等炊具的功能，在环保放心的前提下更快速地完成蒸饭（煮饭）、蒸菜、煲汤、烧菜等任务，是放心、环保、安全、养生、保健的新潮时尚炊具。“蒸好提”克服了传统砂锅、砂煲、蒸笼、蒸锅、电饭锅、炖盅、炖锅等炊具烹饪食物费时、而且由于烹饪食物时间过长而产生嘌呤、以及食物跟金属锅具在高温下长时间接触导致金属溶出的缺陷，而完全保留了砂锅、砂煲、炖盅的环保、古朴、汤品香浓，以及蒸菜原味、蒸菜养生的优点，使食物保持丰富营养和原汁原味，且品种丰富，实现营养均衡的健康饮食生活。

“蒸好提”系列产品及时满足了现今广大消费者对餐具环保安全、养生保健营养、以及餐具升级换代的需要。它在产品设计上充分有效合理地利用了高压锅的空间，提高了高压锅使用的安全性，大大缩短家庭的烹饪时间并节约能源，实现低碳环保的健康生活。蒸好提怎么使用 蒸饭、蒸菜——将大米淘洗干净并加适量的水、将蒸菜配好油盐佐料，分别放入2个通用碗内；在高压锅内放入适量的水，将蒸笼放入高压锅内；然后将2个通用碗上、下叠放入蒸笼内，盖上高压锅盖子；点火烧至高压锅上大汽，视蒸饭、蒸菜的品种决定关火时间。开盖后用钩取式取碗器将蒸笼连同通用碗一起从高压锅内取出。煲汤、炖汤——将准备煲汤、炖汤的食材、汤料放入大碗内并加入适量的水和油盐佐料；在高压锅内放入适量的水，将蒸笼放入高压锅内；然后将大碗放入蒸笼，盖上高压锅盖子；将煤气点火，烧至上大汽，保持大汽2至5分钟后改小火，保持小火20至40分钟即可关火。开盖后用钩取式取碗器将蒸笼连同大碗一起从高压锅内取出。焖肉、烧肉——将猪肉、羊肉、牛肉先腌制好、或者将油盐佐料拌好（根据菜谱需要加入各种佐料或者水），将准备焖烧的肉放入大碗内；在高压锅内放入适量的水，将蒸笼放入高压锅内；然后将大碗放入蒸笼，盖上高压锅盖子，将煤气点火，烧至上大汽，保持大汽2至5分钟后改小火，保持小火20至40分钟即可关火。开盖后用钩取式取碗器将蒸笼连同大碗一起从高压锅内取出。为什么蒸好提环保、放心？蒸好提使得食物不跟不锈钢、铝等金属锅具接触，避免了国家标准gb9684-88“不锈钢食具容器卫生标准”指出的有害金属溶出到食物之中，因为蒸好提采用高温釉放心碗。蒸好提使得食物不跟低温釉陶瓷接触、不跟色釉陶瓷接触、不跟染色紫砂煲接触、不跟釉上装饰陶瓷接触、不跟导热陶瓷接触，避免了国家标准gb12651-2003“与食物接触的陶瓷制品铅、镉溶出量允许极限”指出的有害金属溶出到食物之中，因为蒸好提采用高温釉放心碗。

蒸好提高压锅隔水蒸的六大好处是：

- 1、密封性好，能保住炖品的原味不被挥发；
- 2、热力均匀平衡，能使炖品的营养结构不被破坏；
- 3、蒸炖出的食物不但质地酥烂，原汁原味，而且汤色澄清，鲜味浓郁，别具风味。利用沸腾的水温均匀柔和地隔水煲炖，不粘不焦，全面确保美食营养原味，特别适合烹饪鲜味美食；
- 4、蒸好提隔水蒸用来煲汤时，汤的整体无水分损失，炖之前汤的容量为2500毫升，炖好之后仍然为2500毫升，不增加汤水的硬度；由于汤不跟金属接触，不用担心金属的溶出，可先加入盐，更增加汤的鲜美和口感，无需再放鸡精、味精。
- 5、完全避免油烟烹饪，实现少油炸少油脂的健康饮食生活。食物通过水蒸汽烹饪后油脂水解，营养更利于人体吸收。
- 6、省时快速，一个高压锅可用蒸好提同时蒸出2到3个菜（包括饭），如两个高压锅同时使用蒸好提，则可以同时蒸出3、4道菜和汤。时间比传统煎炒煲快捷得多！煲汤时间短，避免了长时间煲汤导致嘌呤过高。

使用蒸好提这一高压锅隔水蒸炊具、餐具，在日常烹饪中不论煲汤、红烧、干蒸、清蒸和粉蒸都能轻松完成，让您在享受美食的同时，实现吃的升级换代——更健康地吃！更科学地吃！！更养生地吃！！

联系电话：13386033731 qq：617429660