

压力锅高压锅用 等同于隔水炖盅 电炖锅 电炖煲 砂锅的炖盅DZ22-B

产品名称	压力锅高压锅用 等同于隔水炖盅 电炖锅 电炖煲 砂锅的炖盅DZ22-B
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:炖盅 包装:彩盒 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	炖盅	包装	彩盒
材质	陶瓷	产地	醴陵
规格	适用22厘米高压锅	风格	中式
功能	环保养生 隔水炖盅	贸易属性	内贸
型号	DZ22-B	容量	2升
重量	2公斤		

品牌：金翠薇

型号：dz22-b

名称：蒸好提高温釉白瓷放心碗（炖盅）

单位：只

材质：高温釉白瓷

规格尺寸：直径20cm高11cm，与22厘米以上高压锅配套

功能与用途：高压锅隔水蒸炖碗、炖盅，可放入蒸好提智蒸宝内

微波炉：可用

产地：醴陵

风格：中式

功能：日常放心餐具日常隔水蒸炖碗

形状：圆形

颜色：陶瓷白釉

重量：2公斤

蒸好提高温釉白瓷放心碗（炖盅）（dz22-b型）由一只8吋高温釉白瓷炖盅组成，可以用于就餐的装汤、装菜；可以放入22厘米以上高压锅内与zzb22-b型的蒸好提智蒸宝搭配（需另外购买），用于高压锅隔水蒸。

高温釉·白瓷经1380 高温烧制，不含任何铅、镉有毒有害物质，瓷质紧致细密，强度高，耐磨性能是一般中温瓷器的10倍，釉面自然光亮（因高温烧制釉面有稍许橘皮纹属正常现象），完全杜绝因陶瓷餐具可能含有铅镉对身体健康带来的隐患，特别适合家庭、个人日常生活中与饮食有关的各个方面。是现代生活餐具用瓷的升级换代品，是健康安全环保生活的必需品。

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！

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！！