

【央视推广】节能火锅 妇好

产品名称	【央视推广】节能火锅 妇好
公司名称	安阳市荣吉节能炊具有限责任公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:妇好 材质:不锈钢 规格:36#
公司地址	高新区海河大道东段创业中心2号楼204室
联系电话	86-0372-13343728133

产品详情

品牌	妇好	材质	不锈钢
规格	36#	产品类别	火锅

一项划时代的技术，改写千年锅具历史

有史以来吸热效率最高的快热锅；央视验证传奇——省时、节能率高达42.1%！

上千年来，我们每日必用的锅具，几乎只是一脉相承，不思进取。经历了一朝又一朝，陪伴了一天又一天。随着现代社会的发展，人们对方便、快捷、高效、低碳环保的生活要求越来越高，在这一社会大背景的驱使下，安阳市荣吉节能炊具有限责任公司的“翅片节能锅”横空出世！并立即引起央视的高度关注。2009年5月31号和8月2号两次进入科教频道演播厅验证并播出，“在全国炊具领域引发了一次大地震”（网评）。

七大特性：

一、节能原理

增大锅底部的受热面积。受热面积达到普通锅的4-5倍。

二、省时、节能

2009年8月2日下午4点，在中央电视台科教频道栏目现场，由北京航空航天大学能源与动力工程学院李志强教授对产品实测，在相同条件下，翅片节能锅用时3分40秒，普通锅用时6分20秒。节能率高达42.1%。

三、不糊底

在翅片与锅体之间复合有一层导热良好的均热片，局部高温被均热片迅速向四周扩散，加之翅片本身的均热效应，减少了糊底现象的发生。

四、不藏污

独特的结构设计，使翅片与水池不接触，避免脏物压到翅片中。

五、使用寿命长

普通炊具使用时的高温火焰直接冲击在锅体上，而带翅炊具使用时的高温火焰是冲击在翅片上，锅体温度永远处在100 左右的低温，加之翅片表面的自然保护膜，从而极大地延长了使用寿命。

六、改善烧煮质量

由于热量吸收充分，熬粥、煲汤时，开锅后将火关至最小，使谷物、肉类慢慢变软、膨化，最大限度地保持了其营养价值。由于加热迅速，煮熬食物尤以饺子、汤圆、馄饨、八宝粥、面条口感极好。

七、健康环保

节能省时的优良特性，缩短了厨房的烹饪时间，减少了燃气的使用量，减少了向房间一氧化碳、二氧化碳的排放量。使空气质量得到改善，拥有一个更健康的生活空间。

一项划时代的技术，改写千年锅具历史

有史以来吸热效率最高的快热锅；央视验证传奇——省时、节能率高达42.1%！

上千年来，我们每日必用的锅具，几乎只是一脉相承，不思进取。经历了一朝又一朝，陪伴了一天又一天。随着现代社会的发展，人们对方便、快捷、高效、低碳环保的生活要求越来越高，在这一社会大背景的驱使下，安阳市荣吉节能炊具有限责任公司的“翅片节能锅”横空出世！并立即引起央视的高度关注。2009年5月31号和8月2号两次进入科教频道演播厅验证并播出，“在全国炊具领域引发了一次大地震”（网评）。

七大特性：

一、节能原理

增大锅底部的受热面积。受热面积达到普通锅的4-5倍。

二、省时、节能

2009年8月2日下午4点，在中央电视台科教频道栏目现场，由北京航空航天大学能源与动力工程学院李志强教授对产品实测，在相同条件下，翅片节能锅用时3分40秒，普通锅用时6分20秒。节能率高达42.1%。

三、不糊底

在翅片与锅体之间复合有一层导热良好的均热片，局部高温被均热片迅速向四周扩散，加之翅片本身的均热效应，减少了糊底现象的发生。

四、不藏污

独特的结构设计，使翅片与水池不接触，避免脏物压到翅片中。

五、使用寿命长

普通炊具使用时的高温火焰直接冲击在锅体上，而带翅炊具使用时的高温火焰是冲击在翅片上，锅体温度永远处在100 左右的低温，加之翅片表面的自然保护膜，从而极大地延长了使用寿命。

六、改善烧煮质量

由于热量吸收充分，熬粥、煲汤时，开锅后将火关至最小，使谷物、肉类慢慢变软、膨化，最大限度地保持了其营养价值。由于加热迅速，煮熬食物尤以饺子、汤圆、馄饨、八宝粥、面条口感极好。

七、健康环保

节能省时的优良特性，缩短了厨房的烹饪时间，减少了燃气的使用量，减少了向房间一氧化碳、二氧化碳的排放量。使空气质量得到改善，拥有一个更健康的生活空间。

一项划时代的技术，改写千年锅具历史

有史以来吸热效率最高的快热锅；央视验证传奇——省时、节能率高达42.1%！

上千年来，我们每日必用的锅具，几乎只是一脉相承，不思进取。经历了一朝又一朝，陪伴了一天又一天。随着现代社会的发展，人们对方便、快捷、高效、低碳环保的生活要求越来越高，在这一社会大背景的驱使下，安阳市荣吉节能炊具有限责任公司的“翅片节能锅”横空出世！并立即引起央视的高度关注。2009年5月31号和8月2号两次进入科教频道演播厅验证并播出，“在全国炊具领域引发了一次大地震”（网评）。

七大特性：

一、节能原理

增大锅底部的受热面积。受热面积达到普通锅的4-5倍。

二、省时、节能

2009年8月2日下午4点，在中央电视台科教频道栏目现场，由北京航空航天大学能源与动力工程学院李志强教授对产品实测，在相同条件下，翅片节能锅用时3分40秒，普通锅用时6分20秒。节能率高达42.1%。

三、不糊底

在翅片与锅体之间复合有一层导热良好的均热片，局部高温被均热片迅速向四周扩散，加之翅片本身的均热效应，减少了糊底现象的发生。

四、不藏污

独特的结构设计，使翅片与水池不接触，避免脏物压到翅片中。

五、使用寿命长

普通炊具使用时的高温火焰直接冲击在锅体上，而带翅炊具使用时的高温火焰是冲击在翅片上，锅体温

度永远处在100 左右的低温，加之翅片表面的自然保护膜，从而极大地延长了使用寿命。

六、改善烧煮质量

由于热量吸收充分，熬粥、煲汤时，开锅后将火关至最小，使谷物、肉类慢慢变软、膨化，最大限度地保持了其营养价值。由于加热迅速，煮熬食物尤以饺子、汤圆、馄饨、八宝粥、面条口感极好。

七、健康环保

节能省时的优良特性，缩短了在厨房的烹饪时间，减少了燃气的使用量，减少了向房间一氧化碳、二氧化碳的排放量。使空气质量得到改善，拥有一个更健康的生活空间。

一项划时代的技术，改写千年锅具历史

有史以来吸热效率最高的快热锅；央视验证传奇——省时、节能率高达42.1%！

上千年来，我们每日必用的锅具，几乎只是一脉相承，不思进取。经历了一朝又一朝，陪伴了一天又一天。随着现代社会的发展，人们对方便、快捷、高效、低碳环保的生活要求越来越高，在这一社会大背景的驱使下，安阳市荣吉节能炊具有限责任公司的“翅片节能锅”横空出世！并立即引起央视的高度关注。2009年5月31号和8月2号两次进入科教频道演播厅验证并播出，“在全国炊具领域引发了一次大地震”（网评）。

七大特性：

一、节能原理

增大锅底部的受热面积。受热面积达到普通锅的4-5倍。

二、省时、节能

2009年8月2日下午4点，在中央电视台科教频道栏目现场，由北京航空航天大学能源与动力工程学院李志强教授对产品实测，在相同条件下，翅片节能锅用时3分40秒，普通锅用时6分20秒。节能率高达42.1%。

三、不糊底

在翅片与锅体之间复合有一层导热良好的均热片，局部高温被均热片迅速向四周扩散，加之翅片本身的均热效应，减少了糊底现象的发生。

四、不藏污

独特的结构设计，使翅片与水池不接触，避免脏物压到翅片中。

五、使用寿命长

普通炊具使用时的高温火焰直接冲击在锅体上，而带翅炊具使用时的高温火焰是冲击在翅片上，锅体温度永远处在100 左右的低温，加之翅片表面的自然保护膜，从而极大地延长了使用寿命。

六、改善烧煮质量

由于热量吸收充分，熬粥、煲汤时，开锅后将火关至最小，使谷物、肉类慢慢变软、膨化，最大限度地

保持了其营养价值。由于加热迅速，煮熬食物尤以饺子、汤圆、馄饨、八宝粥、面条口感极好。

七、健康环保

节能省时的优良特性，缩短了厨房的烹饪时间，减少了燃气的使用量，减少了向房间一氧化碳、二氧化碳的排放量。使空气质量得到改善，拥有一个更健康的生活空间。

一项划时代的技术，改写千年锅具历史

有史以来吸热效率最高的快热锅；央视验证传奇——省时、节能率高达42.1%！

上千年来，我们每日必用的锅具，几乎只是一脉相承，不思进取。经历了一朝又一朝，陪伴了一天又一天。随着现代社会的发展，人们对方便、快捷、高效、低碳环保的生活要求越来越高，在这一社会大背景的驱使下，安阳市荣吉节能炊具有限责任公司的“翅片节能锅”横空出世！并立即引起央视的高度关注。2009年5月31号和8月2号两次进入科教频道演播厅验证并播出，“在全国炊具领域引发了一次大地震”（网评）。

七大特性：

一、节能原理

增大锅底部的受热面积。受热面积达到普通锅的4-5倍。

二、省时、节能

2009年8月2日下午4点，在中央电视台科教频道栏目现场，由北京航空航天大学能源与动力工程学院李志强教授对产品实测，在相同条件下，翅片节能锅用时3分40秒，普通锅用时6分20秒。节能率高达42.1%。

三、不糊底

在翅片与锅体之间复合有一层导热良好的均热片，局部高温被均热片迅速向四周扩散，加之翅片本身的均热效应，减少了糊底现象的发生。

四、不藏污

独特的结构设计，使翅片与水池不接触，避免脏物压到翅片中。

五、使用寿命长

普通炊具使用时的高温火焰直接冲击在锅体上，而带翅炊具使用时的高温火焰是冲击在翅片上，锅体温度永远处在100℃左右的低温，加之翅片表面的自然保护膜，从而极大地延长了使用寿命。

六、改善烧煮质量

由于热量吸收充分，熬粥、煲汤时，开锅后将火关至最小，使谷物、肉类慢慢变软、膨化，最大限度地保持了其营养价值。由于加热迅速，煮熬食物尤以饺子、汤圆、馄饨、八宝粥、面条口感极好。

七、健康环保

节能省时的优良特性，缩短了厨房的烹饪时间，减少了燃气的使用量，减少了向房间一氧化碳、二氧

化碳的排放量。使空气质量得到改善，拥有一个更健康的生活空间。

一项划时代的技术，改写千年锅具历史

有史以来吸热效率最高的快热锅；央视验证传奇——省时、节能率高达42.1%！

上千年来，我们每日必用的锅具，几乎只是一脉相承，不思进取。经历了一朝又一朝，陪伴了一天又一天。随着现代社会的发展，人们对方便、快捷、高效、低碳环保的生活要求越来越高，在这一社会大背景的驱使下，安阳市荣吉节能炊具有限责任公司的“翅片节能锅”横空出世！并立即引起央视的高度关注。2009年5月31号和8月2号两次进入科教频道演播厅验证并播出，“在全国炊具领域引发了一次大地震”（网评）。

七大特性：

一、节能原理

增大锅底部的受热面积。受热面积达到普通锅的4-5倍。

二、省时、节能

2009年8月2日下午4点，在中央电视台科教频道栏目现场，由北京航空航天大学能源与动力工程学院李志强教授对产品实测，在相同条件下，翅片节能锅用时3分40秒，普通锅用时6分20秒。节能率高达42.1%。

三、不糊底

在翅片与锅体之间复合有一层导热良好的均热片，局部高温被均热片迅速向四周扩散，加之翅片本身的均热效应，减少了糊底现象的发生。

四、不藏污

独特的结构设计，使翅片与水池不接触，避免脏物压到翅片中。

五、使用寿命长

普通炊具使用时的高温火焰直接冲击在锅体上，而带翅炊具使用时的高温火焰是冲击在翅片上，锅体温度永远处在100℃左右的低温，加之翅片表面的自然保护膜，从而极大地延长了使用寿命。

六、改善烧煮质量

由于热量吸收充分，熬粥、煲汤时，开锅后将火关至最小，使谷物、肉类慢慢变软、膨化，最大限度地保持了其营养价值。由于加热迅速，煮熬食物尤以饺子、汤圆、馄饨、八宝粥、面条口感极好。

七、健康环保

节能省时的优良特性，缩短了在厨房的烹饪时间，减少了燃气的使用量，减少了向房间一氧化碳、二氧化碳的排放量。使空气质量得到改善，拥有一个更健康的生活空间。