

# 厂家一件打板贴牌加工电热锅 便捷分体式煮面锅 韩式迷你泡面锅

产品名称	厂家一件打板贴牌加工电热锅 便捷分体式煮面锅 韩式迷你泡面锅
公司名称	广州市百恩居智能科技有限公司
价格	123.00/台
规格参数	百恩居:百恩居 BNJ:BNJ1503 广东省佛山市:广东省佛山市
公司地址	广东省佛山市顺德区容桂街道办小黄圃朝桂南路 1号高骏科技创新中心4座2102号
联系电话	13923282595 18934306723

## 产品详情

什么材质内胆的电火锅比较好？

一、铝质内胆 铝导热均匀，成型容易，比较美观，可与其他金属或合金多种复合。是中档锅具的主力材料。但铝质内胆不能直接就和食物接触，必须要进行一次表面保护处理。铝质内胆的\*中常用到让其变薄和拉伸等技术，这种技术使锅沿和锅底保持了一定的厚度，这样又可以节省材料，而且内胆看起来也会显得更厚一些。

二、内胆之流行词“厚釜” “厚釜”内胆，就是指锅底、锅壁采用较厚的金属材料制成的内胆。因食物是靠内胆传递热量的，在一定条件下，传递的热量与传热面积成正比，即内胆传热的效果与内胆的厚度是成正比。只有当内胆的厚度达到3-4mm，才能充分满足烹调食物所需的传热通道，达到钟鸣鼎食之家的“米\*飘香”的“鼎食”效果的。如果内胆的厚度没有达到3-4mm就不能叫真正的“厚釜”。

三、内胆流行词“蜂窝” 蜂窝内胆是指内胆热效纹路设计为蜂窝状排列，此种设计比能够让热对流更充分，比传统平面内胆更加能提高能效。

四、不锈钢内胆 最好的不锈钢内胆质是选用304板材\*制成，304不锈钢具有优良的不锈耐腐蚀性能和较好的抗晶间腐蚀性能。一般4L的内胆采用0.5左右的板材，5L、6L内胆采用0.8左右的板材。稍差一级不锈钢内胆会选用202板材\*，202板材的防锈能力比304板材就要略差一点。更为低端一些的不锈钢内胆用201板材来制作。由于目前国内能采购到的201不锈钢其有害金属的溶出量一般很难符合\*关于不锈钢食具容器卫生标准，因此售价非常低的不锈钢内胆的电饭煲一定要慎选。

五、内胆流行词“复底” 由于不锈钢的导热性能较差，为了弥补这一不足，必须在底部外面敷设一层均热用的铝层，再盖上一层不锈钢做表面层，采用这种处理方式的内胆通常叫做“复底”。

可以根据需求就行选择，推荐百恩居不锈钢电热锅就很不错，内胆采用304不锈钢，获得国家3C资质认证，安全更有保障。

电热锅产品出口日本、韩国、美国、英国、意大利、台湾等国家和地区，拥有各项出口认证。

百恩居智能科技有限公司拥有完善的品质管理团队，严格执行ISO9002国际质量体系，以交付为宗旨，用流程来管控。是您的多功能电火锅优质选择！