## 铸铁搪瓷锅,铸铁餐具彩盒

产品名称	铸铁搪瓷锅,铸铁餐具 彩盒	
公司名称	高州宏粤铸造有限公司	
价格	.00/个	
规格参数	包装:彩盒 材质:搪瓷 产地:高州	
公司地址	广东省高州市石鼓镇九罡工业区	
联系电话	0668 0668 6623079	

## 产品详情

包装	彩盒	材质	搪瓷
产地	高州	规格	24CM
品牌	GHYCOOKWARE	风格	西式
功能	保温	形状	圆形
微波炉	可用	图案	纯色
贸易属性	外贸原单		

铁锅:目前最安全的锅近日,世界卫生组织的专家开始建议使用铁锅,铁锅是我国的传统厨具,一般不含其它化学物质,不会氧化。在炒菜、煮食过程中,铁锅不会有溶出物,不存在脱落问题,即使有铁物质溶出,对人体吸收也是有好处的。世卫专家甚至认为,用铁锅烹饪是最直接的补铁方法。提醒:铁锅容易生锈,不宜盛食物过夜。同时,尽量不要用铁锅煮汤,以免铁锅表面保护其不生锈的食油层消失。刷锅时也应尽量少用洗涤剂,之后还要尽量将锅内的水擦净。如果有轻微的锈迹,可用醋来清洗。不粘锅:不宜高温煎炸这次特富龙风波的祸首是不粘锅的主要原料——全氟辛酸铵。全氟辛酸铵是人工制造的含氟聚合酸,由于其高度的稳定性,不易和食物产生粘连而作为不粘锅涂层必用的生产材料,这种不粘涂层其实就是一层薄膜,厚度在0.2毫米左右,如果干烧或油温达到300摄氏度以上,这层薄膜就可能受到破坏。一般而言,炒菜时,温度不会达到260 ,但如果烹制煎炸食品,温度就可能超过260 。提醒:烹饪时许多菜肴都需要煎炸,油的沸点是320 ,在煎炸食品时,油一直是滚烫的,这很容易导致不粘锅中的有害成分分解。所以烹制煎、炸食品时应尽量避免使用不粘锅。另外,用不粘锅炒菜,不要用铁铲子,以防破坏不粘涂层。陶瓷锅、砂锅:不宜盛装酸性食物瓷器锅过去被公认为无毒餐具,但近年来也有使用中毒的报告。据专家说,有些瓷器餐具的漂亮外衣(釉)中含有铅,如果烧瓷器时温度不够或者涂釉配料不符合标准,就可能会使锅含有较多的铅。国家质检部门在抽检中发现部分陶瓷锅产品铅、镉溶出量超标。长期使用铅、镉溶出量超标的产品,会造成重金属中毒,严重影响身体健康。提醒:

砂锅的瓷釉中含有少量铅,故新买的砂锅,最好先用4%食醋水浸泡煮沸。砂锅内壁有色彩的、不宜存放酒、醋及酸性饮料和食物。选购搪瓷餐具时要求表面光滑平整,搪瓷均匀,色泽光亮。不锈钢锅:不宜长时间盛盐不锈钢制成的器皿美观耐用。但不合格的不锈钢锅会存在安全隐患。不合格的不锈钢锅一般为铬超标。六价铬被列为对人体有危害的化学物质之一,是国际公认的致癌金属物之一。提醒:不锈钢并非完全不会生锈,若长期接触酸、碱类物质,也会起化学反应。因此,不锈钢食具容器不应长时间盛放盐、酱油、菜汤等;不应用以煎熬中药。此外,别用强碱性或强氧化性的化学药剂洗涤不锈钢食具容器,以免对产品产生腐蚀。

铝锅:不宜用金属铲炒菜铝锅的特性是热分布优良,且锅体较轻。但使用不当铝会大量溶出,长期食铝过多,会加速人体衰老。铝锅不宜用于高温煎炒菜,高温或者金属铲在炒菜时与铝锅碰撞、摩擦都有可能使铝成分释放出来。此外,铝锅也不能装强酸强碱的菜肴,如腌制食品。提醒:尽量不要使用铝制餐具。铝餐具更不能和铁餐具搭配使用,两者发生化学作用会导致更多的铝离子进入食物。