

华炊手工铁锅炒菜锅无涂层不粘锅轻便圆底炒锅燃气灶适用厂家直销

产品名称	华炊手工铁锅炒菜锅无涂层不粘锅轻便圆底炒锅燃气灶适用厂家直销
公司名称	佛山市御婉电子商务有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:华炊 型号:YW-T02 产地:广东
公司地址	南海区丹灶镇新农徐边村
联系电话	13690123217

产品详情

普通铁锅容易生锈，人体吸收过多氧化铁，即锈迹后，会对肝脏产生危害……因此，人们在使用铁锅时，需要遵守一些使用原则，才能有益健康。这些原则是：

- 1、炒完一道菜后，刷一次锅，再炒一道菜。每次饭菜做完后，必须洗净锅内壁并将锅擦干，以免锅生锈，产生不利人体健康的[氧化铁](#)。
- 2、尽量不要用铁锅煮汤。
- 3、不要用铁锅盛菜过夜，因为铁锅在酸性条件下会溶出铁，破坏菜中的维生素C。
- 4、刷锅时尽量少用洗涤剂。如果锅内有轻微的锈迹，可用醋进行清洗。
- 5、对于严重生锈、掉黑渣、起黑皮的铁锅，不宜再使用。

此外，铁锅也不宜用来熬药，不宜用铁锅煮绿豆。

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用油层消失。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。

华炊手工锻打铁锅，锅体强度大，比机器拉伸的铁锅更耐更不易生锈！物理不沾效果杠杠的。