

湖南不粘锅「创新厨具」品质好不粘锅加工厂家

产品名称	湖南不粘锅「创新厨具」品质好不粘锅加工厂家
公司名称	永康市创新厨具有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	浙江省金华市永康市芝英镇柿后新桥东路121号
联系电话	13566716070

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：永康市创新厨具有限公司

永康市创新厨具有限公司是一家专业致力于不粘锅研发、生产、销售、服务为一体的企业，公司主营「日式极铁锅」「全复底铁锅」「复合钛合金不粘锅」「三层复合钢不粘锅」「铸铁生铁锅」「麦饭石不粘锅」「手工锻打老铁锅」等。

「不粘锅」厂家与您分享：

从日常清洁方面来考虑

生铁锅要比熟铁锅省事一点。在经常使用的情况下，只要不滥用洗涤剂彻底洗去表面油膜，炒菜之后做到及时清洗，生铁锅是不容易生锈的。但是熟铁锅就需要在使用完了之后洗刷干净烧干水分，或者是涂上油膜，不粘锅加工厂家，否则比较容易生锈。

永康市创新厨具有限公司是一家专业致力于不粘锅研发、生产、销售、服务为一体的企业，公司主营「日式极铁锅」「全复底铁锅」「复合钛合金不粘锅」「三层复合钢不粘锅」「铸铁生铁锅」「麦饭石不粘锅」「手工锻打老铁锅」等。

「不粘锅」厂家与您分享：

“看”锅面是否光滑

看锅面是否光滑，但不能要求光滑如镜，由于铸造工艺所致，铁锅都有不规则的浅纹。有疵点、小凸起部分的一般是铁，对锅的质量影响不大，但小凹坑对锅的质量危害较大，购买时需注意察看。

“听”锅身厚薄均匀度

厚薄不均的锅不好，购买时可将锅底朝天，用手指顶住锅凹面中心，用硬物敲击。锅声越响，手感振动越大者越好。另外，锅上有锈斑的不一定是质量不好，有锈斑的锅说明存放时间长，不锈钢不粘锅，这样锅内部组织能更趋于稳定，初用时不易裂。

“辨”品牌厂家信誉度

品牌厂家生产的铁锅使用有保障。持家较久的朋友对锅具选购是有经验的，如果是实体店选购铁锅，可以根据选购技巧挑选到适合的铁锅，但对于偏爱网购的朋友来说，因为没法实地验证铁锅的优劣，圆底不粘锅，因此选择有声誉的品牌铁锅是十分必要的。

永康市创新厨具有限公司是一家专业致力于不粘锅研发、生产、销售、服务为一体的企业，公司主营「日式极铁锅」「全复底铁锅」「复合钛合金不粘锅」「三层复合钢不粘锅」「铸铁生铁锅」「麦饭石不粘锅」「手工锻打老铁锅」等。

「不粘锅」厂家与您分享：

据了解，使用不粘锅时，若温度达到260℃就会导致不粘锅中PFOA成分分解。不过，一般而言，炒菜时，温度不会达到260℃，但是如果烹制煎炸食品，锅子的温度就可能超过260℃。据专家介绍，水的沸点为100℃，如果用不粘锅煮菜，温度不会超过100℃。此外，如果只是用不粘锅炒菜的话，湖南不粘锅，油冒烟后倒菜进锅，水烧开菜就差不多熟了，温度也不会太高。

湖南不粘锅-「创新厨具」品质好-不粘锅加工厂家由永康市创新厨具有限公司提供。永康市创新厨具有限公司（www.ykcxcj.com）实力雄厚，信誉可靠，在浙江金华的炒锅等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领创新厨具和您携手步入辉煌，共创美好未来！