

铁气氮防锈不粘锅加工厂家 {创新厨具} 价格优

产品名称	铁气氮防锈不粘锅加工厂家 {创新厨具} 价格优
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。

「铁气氮防锈不粘锅」厂家与您分享：

不要用铁铲炒菜

不粘锅的不粘涂层厚度只有0.2毫米左右，因此炒菜时不要用铁铲，以免破坏涂层。不粘锅烹饪菜肴，建议用耐热的木制锅铲，铁气氮防锈不粘锅定制，避免尖锐的铲具或金属器具损害不粘锅的表层。

不可直接用冷水洗热锅不粘锅使用完毕后，应先将锅置于锅架上，待温度稍降后，再用清水洗涤，切不可将热锅直接放入冷水中清洗。如有顽固污迹，用热水加上洗洁精，以软布轻轻擦洗，切勿以粗糙的砂布或金属球大力擦洗。

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，铁气氮防锈不粘锅加工厂家，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。

「铁气氮防锈不粘锅」厂家与您分享：

铁制品的清洁

家庭厨房中使用的铁制品包括铁锅、菜刀等。铁制品清洁的主要问题是除锈和防锈。

新铁锅除锈：把新铁锅烧热，倒入半斤食醋，再烧热；用竹炊帚刷洗，刷后把醋倒掉；用清水把锅刷净。小窍门：250克，铁气氮防锈不粘锅厂，放入锅中，加少量水，加热，用锅铲按着擦洗，1~2次即可除锈。

铁制品防锈：铁质炊具用后浸入较浓的淘米水中，可以防止生锈；铁锅、菜刀用完后，在表面涂上一层生油或用姜片揩干，可以起到防锈的作用；铁制品用完后及时洗净，用干净的布擦干，可以防止生锈。

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。

「铁气氮防锈不粘锅」厂家与您分享：

瓷器锅过去被公认为无毒餐具，但近年来也有使用中z毒的报告。据专家说，铁气氮防锈不粘锅，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，就可能使锅含有较多的铅。当食物与锅接触时，铅就可能溢出釉的表面混入食物中。

铁气氮防锈不粘锅加工厂家-[创新厨具](#)价格优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.ykxcj.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！