

# 不粘锅炒锅批发价 不粘锅炒锅 铭德厨具质量放心

产品名称	不粘锅炒锅批发价 不粘锅炒锅 铭德厨具质量放心
公司名称	武义铭德厨具有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	浙江省金华市武义县履坦岗头工业区
联系电话	15068365568

## 产品详情

铭德厨具生产加工不锈钢炒锅，不粘锅炒菜锅、真不锈铁锅，汤锅、蒸锅、奶锅、煎锅等产品。厂家直销，量大可定制品牌LOGO和彩盒。

每次炒完菜

头疼的就是洗锅

因为锅里粘着一些食物.....

于是不粘锅成功吸引到了大家

不粘锅常见的涂层材料有两类：

含氟聚合物，如聚四氟乙烯（又称特氟龙）；

硅氧聚合物，如陶瓷涂层材料。

相较而言

含氟聚合物的涂层不粘性更好

而陶瓷涂层的耐刮擦性更好

铭德厨具生产加工不锈钢炒锅，不粘锅炒菜锅、真不锈铁锅，汤锅、蒸锅、奶锅、煎锅等产品。厂家直

销，量大可定制品牌LOGO和彩盒。

一般情况下，水的沸点是100℃，食用油大概是200℃。正常情况下是不会超过这个安全上限260℃的，相对比较安全。

因此，使用不粘锅时一定要注意：不要干烧，防止温度过高，不要等油冒烟之后再放入食材。

要正确使用不粘锅！

铭德厨具生产加工不锈钢炒锅，不粘锅炒菜锅、真不锈铁锅，汤锅、蒸锅、奶锅、煎锅等产品。厂家直销，量大可定制品牌LOGO和彩盒。

使用不粘炊具的提示：

保护涂层。虽然您不需要担心误食涂层，但如果避免刮擦，锅的性能会更好。请勿在烹饪和洗涤时使用金属器具，并且在存放时也要小心，防止刮蹭涂层。

及时更新锅具。如果不粘涂层表面被划伤或开始剥落，使其失去不粘性，那么就要更换锅具。不粘涂层一般只是在三到五年的使用期内能表现良好。