

## 搪瓷不粘锅批发价 搪瓷不粘锅 铭德厨具品质可靠

产品名称	搪瓷不粘锅批发价 搪瓷不粘锅 铭德厨具品质可靠
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。

关于不粘锅需要注意以下几项

1、购买正规商家生产的合格产品

2、避免尖锐物体刮伤涂层

如炒菜用的锅铲不要用金属材质的，尽量使用木制或者合成材料材质；洗锅时使用海绵或者布，不要用钢丝球。

3、尽量不制作酸性食物

酸可以与锅体中未被涂层覆盖的金属基底材料（如铁）发生反应，从而使涂层脱落。

4、不要超过使用年限

一旦出现粘锅现象，说明涂层已经开始脱落，这时就需要更换新锅了。

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。

不粘锅为什么能“不粘”？

不粘锅，指的是内表面涂覆有防粘性涂层的金属锅。之所以不粘，全靠内表面的涂层材料。

这些涂层材料具有良好的润滑性，摩擦系数小，表面张力较小，使其难以粘附物质，所以，食物就不容易粘上去。

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。

传言“不粘锅有毒”？

根据不粘涂层分类，我们来进行比较：

特氟龙涂层（内壁为磨砂或哑光黑色的不粘锅）：在260

以下非常稳定，一旦温度超过260 有可能分解释放出有害物质，不过我们日常炒菜温度一般在200以下，所以一般不用担心，但要尽量不要空烧，因为空烧5分钟，温度可以达到800度。