

不粘锅炒锅定制 不粘锅炒锅 铭德厨具

产品名称	不粘锅炒锅定制 不粘锅炒锅 铭德厨具
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。

不粘锅之所以不粘，全在于锅底的那一层叫“特富龙”的涂料。这种物质是含氟树脂的总称，包括聚四氟乙烯、各种含氟共聚物等，由于这些化合物具有耐高温、低温、自润滑性、化学稳定性等优点，故广泛用于不粘炊具、防水透气材料（如防水衣物）、皮革、汽车部件，及微波炉爆玉米花袋等。

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。

不粘锅日常使用小技巧

- 1.避免长时间的空锅干烧，容易使涂层失去不粘功能，也容易产生不好的物质；
- 2.清洗时不要用铁刷、钢刷或研磨、去污粉等，遇到粘锅的情况时趁锅身还有一定的余温，加入热水浸泡或加水煮沸十分钟，再用海绵或软性丝瓜布清洗；
- 3.锅铲建议使用木质或耐热塑胶锅铲，不要用铁铲或钢铲。