

铭德厨具 不粘锅厂家 不粘锅

产品名称	铭德厨具 不粘锅厂家 不粘锅
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。

不粘锅使用，新锅拿到手之后，先不要直接就用

一、初次使用，可以加少量的洗洁把锅子从里到外清洗一次，再用清水冲洗干净。

二、在锅里加半锅的水，完全烧开，煮5-6分钟后倒掉后倒掉，这样能起到深层清洁锅子的作用，另外能看到，锅中水烧开之后，气泡非常的密集，说明锅子的受热性非常的均匀。

三、把煮过的水倒掉。用干净的抹布，把锅子擦干。

四、开小火，在锅中淋入少量的食用油，拿起锅子晃动，使油充分润浸入锅的每一处。

五、小火慢慢加热5分钟，期间，用刷子断的来回刷，让锅子的每个角落被油充分润浸。

六、把多余的油倒出来，盖上锅盖，静置一个晚上即可。开锅就完成了。不粘锅是否耐用，开锅也非常的重要，往往很多人都忽略了这个重要的步骤。

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。

麦饭石不粘锅的材料含有麦饭石，属于天然材料锅。麦饭石富含人体必需的多种微量元素，因为这种石头属于火山岩石，具有很大的比表面积，并且对细菌具有很强的吸附作用，因此可以用于水质净化、污水处理。饮用麦饭石水，可以调节机体的新陈代谢，有健胃和防衰老等作用。

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。

不过不粘锅其实制作的工艺不同，质量差距也很大，不粘锅的核心主要是在表面有一层致密的保护层，正是有了这层膜所以改善了锅的性能，不同价格的不粘锅，重要的区别就是这层膜，目前市场上的不粘锅这层膜主要成分是氟聚合物或者陶瓷涂层，当然也有的锅因为整体是用了复合材料，所以没有涂层，不沾的性能也是很好的。