

不粘锅炒锅 铭德厨具 不粘锅炒锅批发

产品名称	不粘锅炒锅 铭德厨具 不粘锅炒锅批发
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。

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。

不沾锅锅bai内表面有一层PTFE(聚四氟du乙烯)的不沾涂料，有耐zhi热、耐低温、耐蚀性、dao优异非黏着性和低磨擦系数等特性。

PTFE(聚四氟乙烯)常态下无毒，但温度达260 后会变质，并且在350 后开始分解。一般烹煮油脂与奶油时，温度达200 时会产生烧焦与烟，而肉通常在200 ~230 会烧焦，使用不沾锅时勿让食物持续烧焦，就不会吃进变质分解的PTFE。

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。

不粘锅炒菜时，应该用硅胶铲，硅胶铲的铲头材料与婴儿奶嘴类似，使用非常安全容易清洗，而且非常

的耐高温，在温度高达255摄氏度的时候也不会出现问题，日常使用只要不是直接接触锅面，长时间的干烧，就不会出问题。硅胶铲本身有一定弹性，所以使用起来不会直接损伤不粘锅，用不粘锅搭配硅胶铲炒菜，使用寿命才能达到2年。