

# 宇杰厨具有限公司 单眼小炒灶 宿迁单眼炒灶

产品名称	宇杰厨具有限公司 单眼小炒灶 宿迁单眼炒灶
公司名称	南京宇杰厨具有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	南京市雨花台区玉兰路99号中闽百汇商场2F-08
联系电话	13770837458

## 产品详情

商用电磁炉也可以像燃气灶一样进行抛锅炒菜，凹面炉由微晶面板组成，这和燃气灶是不同的，使用不当会导致微晶面板破碎，那么在炒菜抛锅时有什么需要注意的问题呢。

### 1、微晶面板易问题

抛锅翻炒是必备的炒菜技巧，但是有的厨师在用商用电磁炉抛锅炒菜时会出现微晶面板的情况，这是由于4mm微晶面板偏薄，如果是手法生疏的厨师在抛锅炒菜时，控制力道上难免有手滑的时候，不小心便会打碎微晶面板。在选择电磁凹面炉时微晶面板厚度应在6.5mm以上，这样耐用时长会比普通炉子高10倍。

### 2、抛锅高度

选择商用电磁炉时要考虑启停感应的灵敏度，以及抛锅高度，如果在抬锅后火力跟不上炒出来的菜就没那么好吃。驰能通过技术上不断创新研发出的电磁炉感应更灵敏，可支持14-16cm的抛锅高度，0.1秒启停感应。

### 3、抛锅力度

抛锅炒菜时要注意抛锅的力度，力度适中不要力度过猛导致抛锅失控

### 4、使用功率

抛锅炒菜忌讳与实际功率不符火力达不到要求，有的伙伴可能遇到过买来的商用电磁炉本来标示的功率明明有15kw，可实际用起来却达不到这么高的效果，导致炒出的菜没有锅气，所以购买电磁炉一定要选择有品质保障的厂家。

通过上面的介绍相信您已经知道电磁炉抛锅需要注意什么问题了，如果您还有其他疑问可以给我们留言

，若您需要一台商用电磁炉也可以联系驰能客服，我们有多年的电磁炉生产经验和好口碑，能根据您的需求可定制适合的产品，相信驰能商用电磁炉是个很好的选择。

## 商用电磁炉都有哪些优势

### 1.资源再生，节能省钱

由于商用电磁炉的工作原理，进而热效率可以达到80-92%以上，电磁单眼炒灶，煎炒烹炸都可以，商用电磁炉已慢慢取代燃气灶。

### 2.容易清理，干净整洁

由于是电磁加热的方式，单眼小炒灶，没有烟熏火燎的现象，宿迁单眼炒灶，没有燃料的残渣和废气的排放污染，商用电磁炉更容易清理。所以商用电磁炉的锅具和灶具比较干净整洁，使用多年以后依旧保持鲜亮

如新，工作完毕后使用水一冲擦拭一下就可以了，还有一个亮点就是商用电磁炉工作时声音比较小。

### 3.安全性高，稳定性好

商用电磁炉不像传统燃气灶，容易泄露，有安全隐患，商用电磁炉无明火所以不会成为事故的诱因。本身商用电磁炉设有多重安全防护措施，包括：炉体倾斜断电、超时断电、干烧报警、过流、过压、欠压保护、使用不当自动停机等等。煲汤时哪怕汤水溢出也不存在燃气灶熄火跑气的危险，所以使用起来会更放心。另外炉体不会发热，所以避免了的隐患，老人小孩使用更放心。

在使用过程中清除电磁炉的问题是非常重要的。一旦清洁方法出错，电磁炉可能会发生危险甚至！学习以下小技巧，以便轻松清洁电磁炉。

#### 1.确保电源已关闭

首先，在清洁污渍之前，首先要拔掉电磁炉的电源线，单眼电炒灶，因为在清洁过程中会使用少量的水，只有在清洁过程中才能安全地进行下一步操作。电源坏了。

#### 2.不要用太多水

污渍主要分为软油渍和硬油渍。如果是油污，即油渍没有完全凝固，那么可以用湿布清洁一些中性洗涤剂。记得要避免喝太多水。小心。水流入电磁炉的内部。

#### 3.不要划伤电磁炉

清洁通风口时，可能会遇到完全凝固的硬油渍。此时，您需要使用钢球。但是，在使用钢球的过程中，请记住，运动是温和的，不要让钢球划伤黑色水晶板。

在清洁电磁炉的过程中，请记住不要用大水冲洗，因为用大水冲洗电磁炉会导致水进入电磁炉内部，这可能会在下次使用时造成危险。

宇杰厨具有限公司(图)-单眼小炒灶-宿迁单眼炒灶由南京宇杰厨具有限公司提供。南京宇杰厨具有限公司(www.njycj.com)在行业专用设备这一领域倾注了诸多的热忱和热情，宇杰厨具一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。

相关业务欢迎垂询，联系人：刘经理。同时本公司（[www.sypbj.cn](http://www.sypbj.cn)）还是从事南京片冰机，超市片冰机，片冰机厂家的厂家，欢迎来电咨询。