

不粘锅 铭德厨具 不粘锅厂家

产品名称	不粘锅 铭德厨具 不粘锅厂家
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。

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。

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。

使用不粘锅的注意事项：

- 1、不粘锅在没有冷却之前不建议清洗，避免涂层由热突然变冷而发生裂纹或者剥落。
- 2、使用不粘锅时，注意清洗的时候不要用尖锐的器具，以免破坏涂层。
- 3、如果烹饪时出现糊锅的情况，在锅中加水煮个十分钟就会自然脱落，千万不要用钢丝球。
- 4、注意清洗时，尽量不要用洗洁精，每次清洗完之后，用干净的抹布擦干水分
- 5、一定要使用硅胶铲或木铲。不要使用铁铲。