

# 麦饭石不粘锅有害吗 麦饭石不粘锅 铭德厨具

产品名称	麦饭石不粘锅有害吗 麦饭石不粘锅 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。

新买的不粘锅如何开锅

- 1.首先撕去锅身上的所有标签，不好去除的可以滴风油精在标签上；
- 2.锅中倒入温水，再加入适量洗洁精，用海绵擦洗一番，再用清水冲洗干净，而后用干抹布或厨房用纸将锅中遗留的水分擦干；
- 3.在不粘锅的表面均匀涂上一层食用油；
- 4.将涂上食用油的不粘锅放置到火上烘烤，至油冒烟即可关火；
- 5.待锅自然冷却后，将锅清洗干净即可。

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。

每次炒完菜

头疼的就是洗锅

因为锅里粘着一些食物.....

于是不粘锅成功吸引到了大家

不粘锅常见的涂层材料有两类：

含氟聚合物，如聚四氟乙烯（又称特氟龙）；

硅氧聚合物，如陶瓷涂层材料。

相较而言

含氟聚合物的涂层不粘性更好

而陶瓷涂层的耐刮擦性更好

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。

不过不粘锅虽然好，但是很多人对它还是存在误解，所以使用存在错误。一就是不粘锅其实并不能一直保证不沾，因为在高温的持续作用下，包括锅体和镀层都会发生一定的变化，涂层也会慢慢的消耗掉，所以使用时间长了，不沾性能就会变差，一个好一点的不粘锅寿命也就在2年左右。