

不粘锅哪种好 不粘锅 铭德厨具

产品名称	不粘锅哪种好 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。

陶瓷涂层不粘锅

具有耐高温、使用寿命长的特点，陶瓷在不粘锅的升级过程中起到了重要作用。陶瓷性能稳定，并且经过上千年的使用检验，已充分证明其安全性。使用纳米技术令产品表面紧致无孔隙，达到不粘的效果。与目前的不粘材料相比，成本大抵相当，但健康程度就高多了，它是无涂层的，不会释放不好的物质。

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。

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，完全烧开后，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，用刷子不断的来回刷，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。