

不粘锅炒锅 铭德厨具 不粘锅炒锅定制价格

产品名称	不粘锅炒锅 铭德厨具 不粘锅炒锅定制价格
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。

关于不粘锅需要注意以下几项

- 1、购买正规商家生产的合格产品
- 2、避免尖锐物体刮伤涂层

如炒菜用的锅铲不要用金属材质的，尽量使用木制或者合成材料材质；洗锅时使用海绵或者布，不要用钢丝球。

3、尽量不制作酸性食物

酸可以与锅体中未被涂层覆盖的金属基底材料（如铁）发生反应，从而使涂层脱落。

4、不要超过使用年限

一旦出现粘锅现象，说明涂层已经开始脱落，这时就需要更换新锅了。

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。

一般情况下，水的沸点是100℃，食用油大概是200℃。正常情况下是不会超过这个安全上限制260℃的，相对比较安全。

因此，使用不粘锅时一定要注意：不要干烧，防止温度过高，不要等油冒烟之后再放入食材。

要正确使用不粘锅！