

不粘锅价格 不粘锅 铭德厨具

产品名称	不粘锅价格 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。

麦饭石不粘锅的好处

- 1、保鲜：菜肴炖熟后能保持色泽鲜。
- 2、风味正：因麦饭石的奇特作用能延长贮存期增加菜肴的保鲜时间。麦饭石锅去异味：炖熟菜肴过程中麦饭石把菜肴中不纯正的气味吸附，从而达到去除异味的效果。
- 3、补充营养：菜肴炖熟的过程中，麦饭石电火锅能溶出钾、铁、镁、锰、铅、硅、碘等矿物质及微量元素,铁增加到原来含量的十倍多，锰含量增加到原含量的50%以上。

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。

不粘锅不要热锅冷洗

很多人习惯炒菜后洗锅，这是个爱干净的好习惯，但是不粘锅不能如此清洁。因为不粘锅有两个部分，一是锅身，二是涂层，热后遇冷根据热胀冷缩原因很容易造成锅身和涂层的分离。

建议:等到锅身冷却以后再用冷水进行清洁处理，或者是在锅身变冷之前用温水进行清洗。

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。

不粘锅即做饭不会粘锅底的锅，是因为锅底采用了不粘涂层，常见的、不粘性能好的有特氟龙涂层和陶瓷涂层。其次还有特殊工艺的铁锅和不锈钢锅。

不粘锅的问世给人们的生活带来了很大的方便，人们不必再提心煮肉时一不小心就会烧焦，煎鱼时鱼片粘在锅壁上。这种不粘锅与普通锅的外型无关，只在锅的内表面多涂了一层聚四氟乙烯，利用聚四氟乙烯优异的性能制成了这种深受欢迎的厨房用具。