

## 麦饭石不粘锅 铭德厨具 麦饭石不粘锅价格

产品名称	麦饭石不粘锅 铭德厨具 麦饭石不粘锅价格
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。

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。

不粘锅粘锅了怎么修复：

1.要想解决不粘，在不换锅的前提下，你炒菜的时候，先放一次油，把锅烧热了，然后把油倒出来，锅热了再放冷油，热到六成七成就可以炒菜了，这样炒菜不粘锅。

2.换一个新锅，在日常使用中注意不用钢丝球等金属材质的刷锅。

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，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。