

不粘锅炒锅批发价 不粘锅炒锅 铭德厨具

产品名称	不粘锅炒锅批发价 不粘锅炒锅 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。

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。

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。

如何避免食物粘锅？

淀粉和蛋白质含量高的食物更容易粘锅，主要是因为其中的淀粉、蛋白质等烧糊而粘在锅底。

食物如果长时间粘在锅底高温加热，焦糊后会产生焦化风味，发苦，甚至产生不好的物质。

如果一不小心粘了锅，而且糊的比较严重的食物就不要吃了。