

# 铭德厨具 麦饭石不粘锅品牌 麦饭石不粘锅

产品名称	铭德厨具 麦饭石不粘锅品牌 麦饭石不粘锅
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。

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。

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。