

# 不粘锅炒锅生产厂家 不粘锅炒锅 铭德厨具质量放心

产品名称	不粘锅炒锅生产厂家 不粘锅炒锅 铭德厨具质量放心
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。

不粘锅清洗小贴士：

- 1.建议烹饪温度不超过240℃，削减油烟发生，这样对身体也有优点，长时间煮饭，如果身体吸入的油烟过多，会损伤身体。
- 2.一般运用重火烹饪较佳，保持食物原汁原味又节能，火力过大会使得食物易焦糊，造成食物维生素的丢失，损坏食物营养。
- 3.如果不粘锅遇上固执污迹，能够用热水加上洗洁精，用海绵来擦拭洁净；如果遇到难洗的固执污渍，不可用刷子等粗硬物体洗刷，否则会损坏粘合在锅内的不粘涂层，能够先用水泡一下，然后再用软布擦拭。

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。

不粘锅为什么不粘？

不粘锅能不粘靠的都是内表面的涂层材料。

传统涂层就是含氟聚合物，也就是我们常说的PTFE。另外市面上还有陶瓷涂层、麦饭石涂层、钻石、宝石等各种矿物石涂层的不粘锅。

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。

不粘锅清洗与保养：

(1)不粘锅初次使用先需要把标签撕掉，然后用清水洗一遍。接下来涂上一层食用油来作为锅身保护层。

(2)日常使用不粘锅进行烹饪时，使用耐热性较好的尼龙或者是木铲，这样可以有用的防止其他金属铲子损坏不粘锅的表面涂层，防止不粘锅作用大打折扣。