

# 搪瓷不粘锅厂家 搪瓷不粘锅 铭德厨具质量放心

产品名称	搪瓷不粘锅厂家 搪瓷不粘锅 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。

在使用和保养不粘锅时应注意哪几个方面？

- 1、初次使用前，要把标贴撕去，用清水冲洗并抹干，涂上一层薄薄的食用油（牛油及猪油在外）作为保养，再清洗后方可使用。
- 2、烹调时应用耐热尼龙、塑料或木制的锅铲，防止尖利的铲具或金属用具危害不粘锅的表面。
- 3、不粘厨具传热均匀，使用时只须用中至小火，便可烹调出美味食物。采用大火时，锅内需要有食物或水。
- 4、使用后须待温度稍降，再用清水洗涤，遇上顽固污迹，可以用热水加上洗洁精，以海绵清洗，切勿以粗糙的砂布或金属球大力洗擦。

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。

使用不粘锅的注意事项：

- 1、不粘锅在没有冷却之前不建议清洗，避免涂层由热突然变冷而发生裂纹或者剥落。
- 2、使用不粘锅时，注意清洗的时候不要用尖锐的器具，以免破坏涂层。
- 3、如果烹饪时出现糊锅的情况，在锅中加水煮个十分钟就会自然脱落，千万不要用钢丝球。
- 4、注意清洗时，尽量不要用洗洁精，每次清洗完之后，用干净的抹布擦干水分
- 5、一定要使用硅胶铲或木铲。不要使用铁铲。