

# 家用炒菜铁锅加工厂家 铭德厨具 家用炒菜铁锅

产品名称	家用炒菜铁锅加工厂家 铭德厨具 家用炒菜铁锅
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。

铁锅使用时间长了，就比较容易产生霉味，可以将用剩的茶叶包拿来除霉。首先，在炉灶上加温烘干铁锅，接着在铁锅的内外都均匀地涂上一些色拉油，之后再在锅里放进几个干燥的茶叶包，这样就能够预防并除去发霉的现象。另外，家用炒菜铁锅厂家，也可以在铁锅里加水后再放进一些新鲜的韭菜，并逐渐加温，同时用菜铲将韭菜压在铁锅里擦刷锅底，不久即可除去铁锈。

铭德厨具生产加工不锈钢炒锅，家用炒菜铁锅，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。

去除锅底黑渍的方法：

- 1、将番茄酱、洗洁精和水混合，在锅底贴上纸巾后将调配好的溶液倒上去，静置5分钟，家用炒菜铁锅加工厂家，用百洁布粗糙的一面继续擦拭锅底，黑渍就能擦干净了。
- 2、挤入半指长的牙膏，倒入一些碱面，加水和白醋搅拌均匀，在锅底贴上纸巾后将调配好的溶液倒上去，静置5分钟，继续用百洁布粗糙面擦拭锅底，黑渍就能被轻易擦去了。

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。

由于材质的关系，铁锅在潮湿环境或表面沾有水分的时候，是容易生锈的，所以每次用完锅，清洗之后擦干水分是基本的保养，放在通风的环境尤佳。万一铁锅生锈了也不要紧，生锈的地方打湿之后用钢丝球、锅刷等充分擦拭，可以去除铁锈。

家用炒菜铁锅加工厂家-铭德厨具(在线咨询)-家用炒菜铁锅由武义铭德厨具有限公司提供。武义铭德厨具

有限公司 (mingde88.tz1288.com) 为客户提供“厨房用品, 锅具, 炒菜锅, 汤锅, 蒸锅, 奶锅, 煎锅”等业务, 公司拥有“铭德厨具”等品牌, 专注于炒锅等行业。欢迎来电垂询, 联系人: 王总。