

## 【鸿鑫炊具厂提供】复底不锈钢炒锅，无油烟锅，不粘锅

|      |                                 |
|------|---------------------------------|
| 产品名称 | 【鸿鑫炊具厂提供】复底不锈钢炒锅，无油烟锅，不粘锅       |
| 公司名称 | 聚宝工贸有限公司                        |
| 价格   | 26.00/个                         |
| 规格参数 | 品牌:合家乐<br>型号:32<br>材质:精铁        |
| 公司地址 | 中国 浙江 永康市 永康                    |
| 联系电话 | 86 0579 13588610161 13588610161 |

### 产品详情

|      |       |      |       |
|------|-------|------|-------|
| 品牌   | 合家乐   | 型号   | 32    |
| 材质   | 精铁    | 规格   | 32*   |
| 外箱规格 | ----  | 包装   | OPP袋  |
| 产地   | 永康    | 风格   | 中式    |
| 功能   | 无油烟   | 贸易属性 | 内外贸均可 |
| 重量   | 1900G | 产品类别 | 炒锅    |

好货又到了！

全实物拍色，不含任何图片处理，原汁原味的图片，货真价值的商品

商品介绍：

- 1、锅体选用18-20优质不锈钢制成，耐腐蚀耐酸硷，健康卫生有保障2、三层直包锅底钢铝钢结构，复合底厚，打底工艺。与德国双立人结构相同，性价比高。导热均匀，食物不用频繁翻炒，不易烧焦，省时省能源，且保温持久，不怕空烧，永不脱落
- 3、外部aaa级抛光，高贵靓丽、不易粘油，清洗方便。
- 4、配双耳精铸钢手柄。与锅体铆钉链接，永不脱落。5、超厚钢盖设计，密封性能好，深度锁水

6、实现无水烹饪，营养水份牢牢封住不流失，热气在内部循环，食物快熟可口，原汁原味

7、全新90度直角锅体外壁设计，能量沿锅体直线上升，传热更迅速全面，减少能量消耗和浪费

#### 产品介绍：

1、锅体选用18-10优质医用不锈钢制成，耐腐蚀耐酸硷，健康卫生有保障2、三层直包锅底钢铝钢结构，复合底厚1.6cm，打底工艺。与德国双立人结构相同，性价比高。导热均匀，食物不用频繁翻炒，不易烧焦，省时省能源，且保温持久，不怕空烧，永不脱落

3、外部aaa级抛光，高贵靓丽、不易粘油，清洗方便。

4、配双耳精铸钢手柄。与锅体铆钉链接，永不脱落。5、超厚钢盖设计，密封性能好，深度锁水

6、实现无水烹饪，营养水份牢牢封住不流失，热气在内部循环，食物快熟可口，原汁原味

7、全新90度直角锅体外壁设计，能量沿锅体直线上升，传热更迅速全面，减少能量消耗和浪费

#### 【炒锅保养常识】

1：日常维护：1、禁止长时间空锅干烧，以免影响产品的使用寿命。2、经常清洗平时不接触食物的部分，如柄座、锅的外表面等，以免产生污垢。3、每次使用后清洗锅具，洗净后将锅具擦干，并保持锅内干净。4、锅具本身不会变黄或变黑，但如果加热过高或锅体外壁粘有油渍或调味料，加热可能会变黄、变黑，请及时使用清洁剂清洗即可。5、清洗后的锅具，表面残留水份必须擦干，然后放置于干燥处。2：使用须知：1、最好待食物快熟时，再放盐，对人体健康有益。2、翻炒时，请勿用金属铲用力敲击锅身，并尽量避免锅身与灶具磕碰。3、不要再使用直接接触锅的金属部分，以免烫伤。4、不要长时间存放食物和水。

专家提醒，铁锅烹食可补铁但不宜烹煮酸性食物

铁锅虽然看上去笨重些，但它坚实、耐用、受热均匀，并且对人们的身体健康有益。由于铁锅导热度适中，在烹饪中易与酸性物质结合，使食物中的铁元素含量增加10倍，从而促进血液新生，达到补血的目的，因而成为千百年来国人首选的炊具之一。中国营养学会副理事长苏宜香教授指出，使用中国传统的铁锅是目前最安全的厨具。铁锅多采用生铁制成，一般不会含有其他化学物质。在炒菜、煮食过程中，铁锅不会有溶出物，不会存在脱落问题，即使有铁物质溶出，人体吸收也是有好处的。为何专家都建议

使用铁锅？究其原因主要是铁锅对防治缺铁性贫血有很好的辅助作用。由于盐、醋对高温状态下的铁的作用，加上锅与铲、勺的相互摩擦，使锅内层表面的无机铁脱屑成直径很小的粉末。这些粉末被人体吸收后，在胃酸的作用下转变成无机铁盐，从而变成人体的造血原料，发挥其辅助治疗作用。食物中很多都含铁，但铁锅补铁最直接。

产品使用注意事项：

- 1、首次使用该产品前，请用布或海棉用洗洁剂里外洗净、抹干，然后里外涂上一层食用油再用布抹干，每次使用完毕，请将锅里外清洗抹干晾放。
- 2、本产品所采用高温硬质涂料通过国家卫生权威部门的认证，该涂料是一种惰性物质，不会与食物、水等产生化学反应，更不会对人体有损害。
- 3、产品采用优质钢材拉伸成形，经过特种技术打磨后使表面形成自然纹，适宜使用钢具锅铲兼具有轻便美观耐用节省煤气或电等优点。
- 4、禁止干烧250度以上高温。

采用优质加厚钢板数控精切而成

国内首创凹凸环状聚能设计，提高能源利用率

凹凸环状波浪形上升，增加火焰与锅体表面接触面积和时间

表面高科技防锈处理，美观大方

底部环状设计，保护电磁炉面板不发黄

节能更达28.8%

适合各类电磁炉、煤气灶！