

【鸿鑫炊具厂特别供应】铁锅王炒锅，节能锅，不沾锅

产品名称	【鸿鑫炊具厂特别供应】铁锅王炒锅，节能锅，不沾锅
公司名称	聚宝工贸有限公司
价格	17.00/个
规格参数	品牌:复底铁锅王 型号:34 材质:铸铁
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	复底铁锅王	型号	34
材质	铸铁	规格	34*
外箱规格	----	包装	OPP袋
产地	永康	风格	中式
功能	环保	炒锅	平底
贸易属性	内外均可	重量	1500G
产品类别	炒锅		

全实物拍摄，不加任何处理，原图，真品

【商品介绍】

一、不糊不粘锅---锅体内表面螺纹具有“微气垫热缓导”作用，使锅体达到物理性不易粘，不产生致癌物质。锅体无涂层，杜绝了化学涂层对人体的危害。二、环保又健康---无油烟产生，不污染厨房，不污染环境，绿色环保；食物不焦不糊，菜肴原滋原味，不破坏营养成分，让全家享受美味和健康。三、炒菜无油烟---航天磁化瓷釉合金超导材料，温度保持在240度的食油裂解和挥发的临界点以下，无油烟产生，从源头上消除了油烟危害。

【物料及特性】表面工艺：复底防干烧,真的不变性，受热均匀快速，无油烟无涂层成型技术：德国超硬一体成型技术,寿命是普通锅的5-10倍内部：微气垫热缓导，永久物理性不易粘，无化学涂层底部：微螺

纹导热圈，传热更均匀、迅速

手柄：胶木手柄，美观、结实锅盖：玻璃锅盖，耐热、保持热能，视野清晰

徐德发青菜养锅法：首先大火加热锅体 20 秒左右，锅内放入半两食用油，均匀摇晃至 80% 锅体表面粘上食用油，放入带少许水分的青菜，用锅铲按住在锅内来回擦拭，至锅体完全擦匀，然后倒掉青菜，清水将锅具洗干净即可。

手柄特写图 手柄特写图 内包装清晰图 副锅柄解析图 内包说明彩页图

【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！