



—— 轻便型不粘炒锅



久康日本株式会社
 ■地址：日本■新潟市中央区花田町27番10号
 ■销售电话：0573-8677666
 ■传真：0573-8677189
 ■网址：http://www.jcocon.com
 ■全国免费服务热线：400-8693-006
 ■本企业已通过ISO9001国际质量管理体系认证

符合GB 4806.10-2016食品安全国家标准



—— 轻便型不粘炒锅



产品说明书

 <p>产品名称：不锈钢全屏不粘炒锅 产品尺寸：61*34*9cm 柄长22cm 产品型号：JKGG-32J-TSG 产品材质：食品级304不锈钢+钢化玻璃 锅身净重：1.1kg 锅盖净重：0.9kg 产品规格：34cm 适用范围：燃气灶/电陶炉/电热炉</p>	 <p>产品名称：不锈钢全屏不粘炒锅 产品尺寸：53*32*9cm 柄长21cm 产品型号：JKCG-30P-MSB 产品材质：食品级304不锈钢+钢化玻璃 锅身净重：0.98kg 锅盖净重：0.96kg 产品规格：32cm 适用范围：燃气灶/电陶炉/电热炉</p>
 <p>产品名称：不锈钢全屏不粘炒锅 产品尺寸：61*34*9cm 柄长22cm 产品型号：JKCG-32J-BXG 产品材质：食品级304不锈钢+钢化玻璃 锅身净重：1.1kg 锅盖净重：1.1kg 产品规格：34cm 适用范围：燃气灶/电陶炉/电热炉</p>	 <p>产品名称：不锈钢全屏不粘炒锅 产品尺寸：61*34*9cm 柄长22cm 产品型号：JKCG-32J-MSB 产品材质：食品级304不锈钢+钢化玻璃 锅身净重：1.1kg 锅盖净重：0.9kg 产品规格：34cm 适用范围：燃气灶/电陶炉/电热炉</p>
 <p>产品名称：不锈钢全屏不粘炒锅 产品尺寸：54*32*9cm 柄长22cm 产品型号：JKCG-30P-BXG 产品材质：食品级304不锈钢+钢化玻璃 锅身净重：0.99kg 锅盖净重：0.78kg 产品规格：32cm 适用范围：燃气灶/电陶炉/电热炉</p>	 <p>产品长度：38cm 产品名称：不锈钢铲 产品型号：JKGC-BXG 产品材质：食品级304不锈钢 锅铲净重：153g</p>

产品优势及特点

1.优势

久康轻便型锅铲专用不粘锅选用食品级不锈钢材质为基材,采用两层复合技术,在20000吨的超高压下复合成型,铝与不锈钢复合形成超级渗透,锅内采用日本黑科技处理技术,与传统多层复合锅体相比,有可耐锅铲的不粘内层,更轻便(可单手握柄)、锅体受热均匀、传热快、节能等明显优势。



1.特点

特点一:持久不粘
 锅内基层为不锈钢,进行蜂窝处理,结合日本内表面处理技术,不粘层可以耐锅铲,以及大幅提高不粘性寿命。

特点二:真轻便
 锅体外层采用铝合金,整个锅体处理完成后只有0.8公斤左右,传统多层锅重约2-3公斤,能真正实现单手掂锅。



特点三:健康少油烟
 锅体外层为铝,传热快,锅内受热均匀,避免导热性差造成单点受热,整体受热不均匀,加热的地方温度迅速超过冒烟点,造成油烟大。久康炒锅锅内温度非常均匀,油烟很少,还原厨房干净,亦保障您的健康安全。

特点四:锅体流线设计
 锅体符合人体力学,流体力学,结合国人炒菜习惯,以及现有燃气灶灶头特点,研制出的流线锅体。

特点五:隔热安全
 不锈钢锅中空手柄及可拆式实木手柄,铆钉加固,隔热安全手感超棒。

产品使用与保养

一、初次使用

- 1、先检查新锅里外是否有标签,如果有,得把标签撕去,有的标签粘紧难用手去,此时可以在标签上滴几滴风油精,等风油精完全被标签吸湿后,就容易撕掉。
- 2、在湿棉抹布上滴两滴洗洁精(大众品牌即可),用抹布里外擦拭锅体。
- 3、锅盖也要擦洗。
- 4、清水冲洗(一定要冲洗才能彻底冲洗干净哦)
- 5、放心的用锅烧煮你喜欢的任何东东啦。
- 6、需使用配送专用锅铲。

一、日常使用

- 1、用中小火做菜:锅具底部采用铝铝复合底吸热快,传热均匀一般烹饪时中火就完全可满足能源需要,无需开大火,用中小火做菜的好处是节省能源。
- 2、一般小炒按自己的习惯及口味炒制,锅铲上粘连食材及调味品时,不能重力敲击锅体来分离粘着物,请借用筷子或小勺子等工具来分离。
- 3、有需要葱、姜或蒜爆香的炒菜可采用热油热菜的方法,如果是豆类的需加点水,等冒出水蒸气,开小火煮一小会即可。
- 4、煎炸食物时,先大火,油开后转小火。

一、日常保养

- 1、锅具每次使用后,及时清洗即方便又省力并用软布擦干后,存放在稳定平坦的地方,切记不要暴力清洗锅具,以免造成锅具表面划伤。
- 2、使用后若锅具内壁留有黑色油垢,是在烹调过程中油受到高温烧结附在了锅壁表面,去除方法:用洗洁精加温水泡一会,然后用清洁球擦洗清除。
- 3、不要长时间猛火空烧,避免锅底出现了黄斑,降低不粘效果。
- 4、锅具反面采用特殊高温不粘材料喷制,颜色有轻微泛白属正品,反面每次烹饪完成需及时清洗,以防油烧结成垢。