

### RU 1301 銅鍋6件組



包裝:木製外箱

內附:原木鍋鏟,漏杓,湯杓,麵杓,銅鍋保養液

鍋蓋口徑:22 CM\*1 PC,16 CM\*1 PC

燉鍋口徑/高度:22 \* 13 CM\*1 PC

鍋子口徑/高度:16 \* 10 CM\*1 PC

平底鍋口徑/高度:26 \* 5 CM\*1 PC

平煎鍋口徑/高度:22 \* 9 CM\*1 PC

定價 69800元

### RU 1302 銅鍋11件組



包裝:木製外箱

內附:原木鍋鏟,漏杓,湯杓,麵杓,銅鍋保養液

鍋蓋口徑:22 CM\*2 PC,18 CM\*1 PC

16 CM\*1 PC

高鍋口徑/高度:22 \* 21 CM\*1 PC

燉鍋口徑/高度:22 \* 13 CM\*1 PC

鍋子口徑/高度:16 \* 10 CM\*1 PC

18 \* 11 CM\*1 PC

平底鍋口徑/高度:22 \* 4 CM\*1 PC

26 \* 5 CM\*1 PC

平煎鍋口徑/高度:22 \* 9 CM\*1 PC

定價 118500元



### RU 5902 銅蓋玻璃瓶身密封罐

密封罐口徑/高度:10 \* 15/22\*1 PC

定價 3800元

### 銅鍋 料理美味的秘密

傳導熱極高的銅,會將熱立刻傳導,而使銅鍋整體可以平均受熱,料理時能讓蛋滑嫩,肉類的肉汁飽滿,燉煮料理也會因為銅的導熱循環對流,所以不會半生不熟或是燒焦。

### 銅鍋使用與保養方法

第一次使用銅鍋請用中火或小火把水煮沸,您可加入一些香草或迷迭香,或者一些綠色蔬菜。為了保持銅鍋內層的持久性,使用前先加入油或水,然後再開中火或小火。火絕對不能過高,絕對不讓鍋子煮到乾。建議您用木質或塑料的勺或鏟子調拌,絕不能使用金屬的勺或鏟子。以免刮傷銅鍋內層,由於銅的導熱快,它是不會讓食物粘在鍋底,所以用一般洗碗精清洗就可以了。切勿使用菜瓜布或鐵刷。