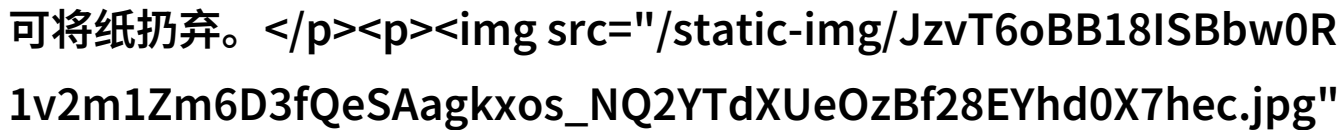


不是什么锅都能用 电磁炉配锅有讲究

现代生活，电磁炉正成为越来越多家庭必不可少的厨具。电磁炉在给人们生活带来方便的同时，也让不少家庭主妇担心其辐射影响。专家提醒，减少电磁炉辐射，应从选锅开始入手。据专家解释，理想的电磁炉专用锅具应以铁和钢制品为主。此类材料能使加热过程中加热负载与感应涡流相匹配，能量转换率高，相对来说磁场外泄较少。而陶瓷锅、铝锅等则达不到这样的效果，对健康威胁也就更大一些。消费者购买电磁炉时应向销售商索要电磁感应强度测试报告。除此之外，使用电磁炉时，为减少辐射，使用者应与电磁炉保持一定距离，不要靠得太近。平常使用电磁炉时，只要我们稍加注意，还能延长其使用寿命。电磁炉同其他电器一样，需要避免接触有害液体；不可把电磁炉放入水中清洗及用水进行直接冲洗，也不能用溶剂、汽油来清洗炉面或炉体；不要用金属刷、砂布等较硬的工具来擦拭炉面上的油迹污垢；清除污垢可用软布蘸水抹去，如是油污，可用软湿布蘸一点低浓度洗衣粉来擦。另外，刚使用结束的炉面不要马上用冷水去擦；为避免油污沾污炉面或炉体，减少对电磁炉清洗工作量，在使用电磁炉时可在电磁炉下面放一张略大于炉面的纸如废报纸，以此来处理锅具内溢出的水、油等污物，用后即可将纸扔弃。



[下载本文pdf文件](/pdf/23-不是什么锅都能用 电磁炉配锅有讲究.pdf)