

# 警惕厨房油烟



## 别让自己和家人成了厨房的抽油烟机

### 厨房油烟七大害 危害一家三代人

- 熏脏厨房，满身油烟味**  
厨房的墙壁、窗户、抽油烟机粘乎乎的，必须得定期清洗。
- 皮肤粗糙有皱纹、掉头发**  
油烟导致女性皮肤干燥粗糙、出现皱纹、色斑、女性更容易发胖，长期受油烟的侵害，头发就会干枯、脱落。
- 引发鼻炎、咽炎、气管炎等疾病**  
油烟主要成分进入呼吸道，可引起慢性角膜炎、鼻炎、咽炎、气管炎、严重者可引发心脑血管疾病。
- 食欲减退，精神不振**  
油烟可引起食欲减退、心烦、精神不振、嗜睡、疲乏无力等症状，医学上称为“油烟综合症”。
- 更易引发心脑血管疾病、白内障等疾病**  
油烟中的脂肪氧化物会引发心血管、脑血管疾病。
- 对孩子的危害巨大**  
油烟污染使孩子容易发育迟缓、严重危害孩子的健康成长。
- 油烟可致癌**  
油烟中的不良气体可诱发人体肺脏组织癌变，长期吸入将增大非吸烟女性患肺癌的比例。

### 铁锅面临被淘汰？

#### 铁锅并不能补铁

人体能吸收的是铁离子，铁原子是不能被吸收的，普通铁锅内的铁是铁原子而不是铁离子，所以铁锅内的铁人体是不能吸收的。

#### 铁锅容易产生油烟

由于导热性和保温性极差，锅体温差大，极易产生油烟对人体健康造成危害，另一方面极易焦糊，而且糊锅后非常难洗。

#### 铁锅含有大量杂质

由于传统的铁锅制作工艺非常简单，锅体往往含有大量杂质，而杂质的存在又加速了铁锅的腐蚀，使铁锅生锈、脱皮和穿孔。

#### 锅王 胡师傅 更安全、更健康

“锅王”锅克服了铁锅存在的缺陷，制作过程中加入了人体内所必须的微量元素，炒菜无油烟，给我们一个清新健康的厨房环境，没有涂层，经过了最严格的国际无毒认证，安全放心。

#### 锅王 胡师傅 好使

“锅王”锅中小火炒菜就比铁锅大火快，节约大量煤气和食用油，炒菜不过火，原色原味，营养价值高。一锅多用，煎、炸、蒸、煮样样好用。

现在时尚的开放式的厨房，空气流动范围较大，这就造成餐厅和客厅的油烟废气污染。这不但危害到在厨房里忙碌的老年人、青年人，也在危害着正在客厅里的孩子们。

### 涂层锅危害健康由来已久

早在2001年，英国《自然》杂志就发表了加拿大多伦多大学公布的一项研究报告称：不粘锅涂层的主要成分聚四氟乙烯在高温时会发生降解，产生有害的化合物，并会积聚在体内造成危害。2004年底，美国广播公司ABC也发布了美国学者研究认为锅涂层物“特氟隆”有致癌危险的消息。而近日关于涂层锅繁荣危害已经令人避之不及，全国各大报纸关于讨伐涂层锅的危害声不绝于耳，涂层锅已经成为人们不得不关心的问题。

### 锅王十大优点

- 省火** 传热速度快，储热时间长，可节省燃气20%以上。
- 省电** 炒菜时一般情况下可不用抽油烟机，可以省电40%以上。
- 省油** 不产生油烟、不粘，做菜时节约食油50%以上。
- 省水** 不沾、不焦，刷洗极为方便，洗锅不用洗涤剂，节省大量淡水和洗涤用品。
- 省力** 可以免除经常擦拭厨房、清洗油烟机的烦恼。
- 省钱** 三口之家一年合计可减少直接费用1000多元，半年即可收回购买成本。
- 安全** 可以消除油烟堵塞排油烟管道、污染电器路等的火灾隐患。
- 耐用** 使用寿命10年以上。
- 保健** 无油烟吸入，减少气管炎、咽炎、心脑血管疾病、皮肤色斑的发生可能。
- 环保** 从源头上解决油烟污染环境的问题，有利于植物生长和空气质量提高。

- 如何鉴别涂层锅**
- 1、高温遇冷水，涂层就脱落
  - 2、内壁网状漆，里外不一样
  - 3、干烧易掉皮，怕用钢铲刷

### 锅王 胡师傅 取代涂层锅已成为必然

涂层不粘锅不能制作酸性食物：涂层锅材料如聚四氟乙烯先天就有缺陷，就是它的结合强度不高，总有些部位裸露着金属表面。酸性物质容易腐蚀金属机体，机体一旦被腐蚀就会膨胀，从而把涂层涨开，导致涂层脱落。

250℃是涂层不粘锅的生死线：首先，涂层锅是在高温下将涂层与锅体表面烧结的，温度高于250℃涂层将脱落。其次，温度高于250℃时炒菜会产生大量的油烟。但按中国人爆炒的习惯，涂层锅无法把温度控制在250℃以下。

### 购胡师傅 无烟锅



送八件套不锈钢刀具  
再送钢化彩绘砧板



### 锅王5大突破 缔造无烟厨房

- 炒菜无油烟**  
航天磁化紫砂合金超导材料，温度始终保持在240℃的食油沸腾临界点以下，无油烟产生，从源头上消除了油烟危害。
- 炒菜不粘锅**  
锅体采用电脑数控微螺纹不粘工艺。外螺纹增加受热面积，阻止热量散失，加快热量传导；内螺纹具有“微气垫热缓导”作用，达到永久物理性不粘，确保饭菜不焦不粘。
- 安全无涂层**  
锅体无涂层，杜绝了化学涂层对人体的危害。
- 健康有营养**  
菜肴原滋原味，炒菜不过火，不破坏营养成分让全家享受美味和健康。
- 人性化设计**  
手柄与锅身的间距科学设定，人性化设计，避免热辐射烫手，使用更安全。



■ 功能多 煎、炸、炖、爆、煮等 ■ 省油、省电、省煤气