

电高压锅怎么用？

高压锅里有很强的气压,如果使用不当会很危险,使用前要确认锅中原料不超过容积的五分之四,豆类等易膨胀食物不超过三分之二,注意锅盖的手柄一定要和锅的手柄完全重合,加热期间不得擅自加压,不能中途开盖,待自然冷却戒强制冷却后,才能打开锅盖。

- 1、在锅内放入需加工的食料,适当加水。
- 2、将锅盖盖上,以避免锅盖炸飞的危险。
- 3、接通电源,注意根据加工内容选择相应的时间按钮。
- 4、食物做好后电高压锅会亮指示灯,并自动保温,此时切断电源。
- 5、如果煮流食质食物(如粥类,粘性液体),不能马上旋转排气阀放气,必须自然冷却至浮子阀落下后才能开盖,否则食物会在钢阀芯喷出。
- 6、待高压锅自动排气泄压后,打开盖子,盛出食物。

电高压锅如何购买呢？

电高压锅使用快捷、方便、多用途，有广阔的市场空间，在选购的过程中，要根据下面的一些因素进行选购的考虑：选择机械式和微电脑式的控制方式，选择电高压锅的大小，选择锅体的性能和面板控制的性能。安全性，安全性看密封圈有没有变形和龟裂，密封性要好一点的。看产品的使用说明说，看相关的技术参数和企业的售后如何。选择有3C强制认证的产品，这样的产品质量才能得到很好的保障。