

# 因为炊大皇 爱上中国菜

## 小记者走进炊大王看工匠精神的新时代传承

上月28日,永报小记者探访了民族炊具品牌——炊大王,了解这家企业是如何传承永康工匠文化,融入世界顶尖的炊具制造科技的。在参观产品展示区内种类繁多的炊具后,小记者们纷纷表示大开眼界,深深地体会到炊具产业发展背后永康人的工匠精神,看到了永康企业以健康炊具为载体,让中华美食文化走向世界的用心立意。



### 匠人匠心 36年铸一锅

上月28日,一个阳光明媚的日子,永报小记者来到炊大王有限公司参观采访。第一次参加采访活动,我既紧张又好奇。

炊大王的总经理助理朱慧英告诉小记者,炊大王创立于1983年,创始人是王林兴。经过36年的发展,公司生产规模逐渐扩大,一天最多可以生产3万口锅,产品远销英国、美国、意大利等国家。

在炊大王,小记者们学习了锅的发展史。锅的历史分为原始烹饪阶段、古陶器阶段、青铜烹饪阶段、铁器阶段、近现代阶段。随着科技的发展,时代的进步,锅具也在不断地改进完善。不同菜品所用锅具的材质是不同,比如东坡肉用的是砂锅,地锅鸡用的是大铁锅,云南石板粑粑用的是石板锅,福州佛跳墙则要用土石坛。工作人员还告诉小记者,锅具是日常生活中必不可少的厨具之一,一定要有食品级的合格证才能上市销售。

通过采访,小记者们相信,炊大王的明天会更好。  
永报小记者 高幸

### 做适合中国菜的 健康炊具

上月28日,永报小记者参观了炊大王炊具有限公司。

炊大王成立于1983年,以研发适合中国菜的健康炊具为使命,推动中华美食走向世界。为此,炊大王联合八大菜系的传承人,共同设计研发创新产品,为消费者提供适合中国菜的锅具。经过多年的发展,如今炊大王的产品享有很高的知名度,产品畅销国内外。

在炊大王,小记者们还学习了中国炊具的历史。从石器到陶器,从青铜器到铁器,中国炊具承载了中国味道,蕴含着中国人民的智慧。小记者们还看到了先秦时期的炊具——青铜甑,它用优质纯铜制成,高37厘米,非常精美。

三代传承的炊大王,从传统技术起步,现在已经完成了现代化,多项技术达到世界一流水平,研发的炊具系列也越来越多,满足了不同场景下不同的烹饪需求。公司还建立了完备的营销网络,在大型卖场、连锁超市、电视购物、电商平台都可以购买到炊大王产品。

半天的参观收获满满,原来永康的炊具制造已经走在了世界前列,让小记者倍感自豪。  
永报小记者 胡芸菲

### 三代传承 为“永康制造”骄傲

上月28日,永报小记者在老师的带领下,走进炊大王炊具有限公司参观学习。

活动开始后,通过总经理助理朱慧英的详细讲解,小记者们初步了解了炊具发展史。从原始烹饪到陶器烹饪,再到青铜器铁器,然后到现代烹饪。随着经济的发展和科学技术地不断进步,人们对炊具的要求越来越高。炊具的使用不仅仅是为了加工食物本身,而被人们赋予了新的含义,今天的炊具从材质和性能都取得了新的飞跃。

炊大王是专业制作炊具的企业,三代传承,匠人匠心,别看普普通通的一口锅,却要经过数十道工序,经过数十名工人们精心打磨。公司不断努力,在提高产量的同时,把科技元素融入炊具制造,不断研发创新产品,让锅穿上了国家发明专利这件漂亮的外衣。当印有永康制造的炊具走向全中国、迈向全世界的时候,也是我们永康人骄傲的时候。

通过这次活动,小记者们不仅了解了一口锅的历史,而且体会到了工匠精神。我暗暗告诉自己,要学习工匠们不怕辛苦、勇于付出的精神。

永报小记者 徐婧依

### 千锤百炼 铸就品牌底气

上月28日,永报小记者来到炊大王有限公司。

炊大王的总经理助理朱慧英向小记者介绍了公司的相关情况。朱慧英说,炊大王是公司名称,炊大皇是产品的品牌。炊大王创建于1983年,1992年开始生产锅类产品。36年来,公司依托工匠精神,不断创新升级产品,如今产品远销德国、法国和美国等国家。

接着,小记者们来到公司内的一个迷你博物馆,馆内有5幅图,详细介绍了炊具的发展历史。第一阶段是原始烹饪,第二阶段是陶器烹饪,第三阶段是青铜烹饪,第四阶段是铁器烹饪,第五阶段是近现代烹饪。朱慧英说:原始烹饪阶段采用钻木取火,然后古人学会了用陶器烹饪,接着是青铜器,之后是铁器,铁器是比较接近现代的烹饪方法。

小记者们还参观了一个实验室。朱慧英说:为了验证锅的质量,我们一共要测64次,为了验证这口锅会不会让食物粘锅,每天就得花掉几百个鸡蛋。小记者们听了个个都目瞪口呆。

今天真是收获满满的一天。

永报小记者 吴隽宁

### 用一口好锅 传播中华美食文化

上月28日,永报小记者参观了浙江炊大王有限公司,对炊具有了新的认识。

炊大王创建于1983年,至今已有36年的历史。炊大王三代传承,从最初的手工打造到如今的高科技流水线生产,一直都在为生产高品质的炊具而努力。举个例子,一般的不粘锅只能用2~3年,而炊大王的不粘锅却可以使用5~6年。炊大王的车间里有许多高端的设备,如插拔测试仪、3D打印机、硬度计、手柄扭曲强度测试仪等,有这么多先进的生产设备,不难理解炊大王产品质量为何如此过硬了。

炊大王炊具品种繁多,有烧烤炊具、铝拉伸炊具、铝搪瓷炊具、抛丸处理炊具、铁制炊具等,品种多得数不胜数。参观之后,我立马让妈妈下单买了炊大王炊具。如果你也对炊大王感兴趣,可以在天猫、淘宝、京东旗舰店等电商平台下单,也可以到实体店挑选,相信炊大王定会让您满意而归。

因为炊大皇,爱上中国菜。这句话很好地体现了炊大王的愿景,那就是通过精良的制造,将中华美食文化传播到世界。

永报小记者 徐晨皓

### 传承工匠文化 做健康炊具

上月28日,永报小记者参观了炊大王炊具有限公司,这是我加入永报小记者后的第一次采访活动,既期待又兴奋。

据公司总经理助理朱慧英介绍,炊大王创建于1983年,创始人是王林兴,今年已73岁高龄。朱慧英还向小记者介绍了中国炊具的发展史:从早期的鼎、鬲、釜、镬到现代锅具,材质也从石器、陶器、青铜器发展到铁器。炊大王专注健康炊具研发和生产,传承中华工匠文化,做最适合中国菜的健康炊具。

在提问环节,我提了第一个问题:请问公司一天能生产多少口锅?朱慧英回答:公司小机器比较多,大机器有300多台,每台大机器一天生产2000口锅,日产量可达到3万口。我的第二个问题是:产品销往哪些地方?朱慧英回答:公司产品在畅销国内市场的同时,还出口美国、英国等国家和地区。

美好的时光总是那么短暂,一眨眼2小时的活动时间就到了。这次采访活动收获很大,小记者们开阔了视野,增长了见识,对工匠精神也有了进一步认识。  
永报小记者 姚雅菲