

从选购开锅到日常保养 家用锅具实用干货来了

锅具,是日常烹饪不可或缺的厨具。面对市面上材质、款式繁多的锅具,不少市民陷入选购难题。也有的市民直言面对一口新锅不知道如何开锅。5月14日,记者随机采访了几位市民,并先后走访锅具生产厂商、大型商超以及饭店,向专业人士请教如何选锅、开锅与用锅。



使用铁锅炒菜



各种锅具

记者帮办 便民服务邮箱 ykrm88@163.com

无人机新规落地 飞友必看合规指引

近期,无人机领域两项强制性国家标准《民用无人驾驶航空器实名登记和激活要求》与《民用无人驾驶航空器系统运行识别规范》正式实施,实名登记、飞行报备、禁飞管理等新规备受市民关注。本栏目咨询了市公安局相关部门并整理出部分高频疑问,为市民合规飞行无人机提供清晰指引。

1.无人机实名登记具体怎么操作?登记后多久能完成激活?

答:无人机实名登记统一在民航UOM综合管理平台办理。市民注册登录后,完成人脸实名认证,填报无人机品牌、型号、机身序列号,上传设备照片及身份证即可。审核通过后即时激活,完成后粘贴实名二维码。

2.我在2026年5月1日之前买的旧无人机,也必须补办登记激活吗?有没有过渡期?

答:2026年5月1日前购买的旧无人机必须补办登记激活,存量无人机过渡期至2027年5月1日,逾期未达标将禁飞。

3.实名登记后的无人机运行时会自动广播其身份信息和飞行状态吗?还是需要使用者主动操作完成广播?

答:激活后的无人机飞行时会自动通过无线电广播身份、位置、高度及飞行状态,无需手动操作,全程实时溯源。

4.此次无人机新国标实施后,所有的无人机、航模都要实名登记吗?给孩子买的几百元的迷你玩具无人机,也需要登记激活吗?

答:并非所有设备都需登记。纯室内、无航拍、重量<250克、飞高<30米的玩具无人机免登记;具备室外飞行、摄像功能的迷你无人机及民用无人机,均须实名登记。

5.新规里说,激活前和取消激活后不能飞,是不是意味着没登记激活的无人机,哪怕在自家院子里、室内飞也不行?

答:未登记激活的无人机,室外(含自家院子)一律禁飞,仅限完全封闭室内低空飞行,不得飞出室外。

6.新规实施后,飞无人机是不是必须考执照?以前没证飞的,现在会被怎么处理?

答:微型、轻型无人机日常娱乐飞行无需考证,小型及以上、商用作业须持专业执照。无证黑飞将依据相关法律规定给予行政处罚,引发重大事故,造成极端后果的将依法追究刑事责任。

7.无人机登记信息可以变更吗?比如将无人机卖给、赠送他人,怎么办理信息转移?

答:无人机转让、赠予需变更登记。原机主在平台注销激活,新机主重新实名登记。未过户将追责原机主。

8.无人机丢失或者被盗,登记信息怎么注销?被别人拿去违规飞行,我需要担责吗?

答:无人机丢失或被盗,立即在平台注销并向公安报案。完成注销后,他人盗用违规飞行,本人无需担责。若明知他人将实施违规飞行仍借用无人机的,相应人员均需承担法律责任。

9.我的旧无人机型号比较老,厂商也没更新固件,没法满足新规的运行识别要求,这种情况还能继续飞吗?

答:老旧无人机无法升级固件的,2027年5月1日前可正常飞行。过渡期结束后仍不达标,禁止室外飞行。

10.永康哪些地方禁飞无人机?飞无人机需要额外注意哪些情况?

答:永康禁飞区域包括机场净空区、党政机关、军事管理区、学校医院、商圈公园、水源保护区、高铁高速沿线,大型活动期间服从临时管控。飞行还需在浙里办·丽州天盾报备,管制区外飞行高度不超120米。

市民若有其他无人机使用疑问,可登录民航UOM综合管理平台查询权威政策细则,也可关注永康公安官方公众号、登录浙里办·丽州天盾模块了解本地管控要求。还可就近前往辖区派出所,或拨打公安咨询电话,获取无人机登记、禁飞报备等专业解答。

融媒记者 陈可睿 俞梦婷

融媒记者 邵思民

根据锅具特性和需求选锅

我用得最多的是铁锅和小奶锅,铁锅用来烧菜,小奶锅给女儿煮汤圆、方便面等,有时还会用不粘锅煎牛排、做减脂餐。谈及家中锅具,市民黄珍珍表示自己选锅更看重品牌与性价比。市民汪焰持有不同看法:我更看重颜值,即便家里的锅还完好无损,遇到好看的仍忍不住入手。记者走访发现,铁锅和不粘锅已然成为当下家庭厨房最主流的选择。

记者来到芝英镇的一家锅具生产厂。样品间里各类规格不一的铁锅整齐摆放,满足家庭、餐饮对不同场景的使用需求。铁锅的优点是耐高温、导热快,而且锅体不含化学涂

层,安全放心,非常适合中式日常烹饪。该锅具生产厂负责人周若冰向记者介绍,同时也道出了铁锅的短板,铁锅锅体偏重,老人或是力气偏小,长时间颠锅容易费力,也不适用于小火慢炖的烹饪方式。

相较之下,质地轻巧的不粘锅优势凸显,不仅适配厨房新手与减脂烹饪人群,日常清洗打理也更为便捷。周若冰说:不粘锅的好处就是不粘、少油,做完饭随手一洗就能干净,但其表面涂层比较脆弱,怕刮怕高温,需定期更换锅具才能保证烹饪口感。总之,铁锅、不粘锅各有优劣,适配场景各不相同。其中,铁锅凭借安

全无涂层、爆炒更香的优势,成为绝大多数家庭的厨房刚需。那么,日常选购铁锅该掌握哪些技巧?

在城区九铃东路一家大型商超的厨具专区,货架上整齐摆放着百余件锅具,产品价格覆盖100元至1000元区间。记者观察发现,在售铁锅分为单层铁锅与多层复合铁锅两类。该商超日用百货课课长徐建耀给出了针对性选购建议:单层铁锅导热更快,火力易爆发,更适合喜欢大火爆炒、经常颠锅的烹饪人群。多层复合铁锅受热更均匀,适用场景更广泛,煎、炸、炖、煮等各类烹饪方式都能轻松适配。

专业人士示范如何开锅

不少市民能够根据需求选锅用锅,却普遍缺乏开锅、养锅的专业知识。针对厨具养护难题,城区溪心路一家饭店的专业厨师吕松坚结合实

操经验,为市民科普铁锅标准开锅流程(如下图)。其他锅具开锅均可参照此方法。

据了解,正确开锅能够去除铁锅

杂质、钝化金属表层,不仅可以去除异味、防止生锈,还能打造天然不粘油膜,让铁锅越炒越顺滑,炒制菜肴烟火气更足。

1.清洗



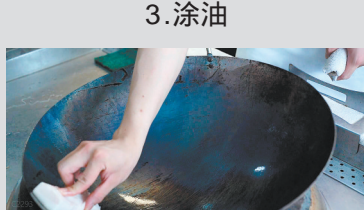
用洗洁精搭配温水,将锅身表面的工业残留彻底清洗干净。

2.烘烤



中小火缓慢烘干锅体,均匀灼烧锅面至呈现蓝褐色,注意不可高温烧至发黑。

3.涂油



用猪板油反复均匀涂抹锅内壁,最后将铁锅悬挂静置两小时以上,过夜存放效果更佳。

不同锅具养护方法各异

完成开锅只是基础,想要锅具经久耐用,日常精细化养护同样不可或缺。吕松坚介绍了铁锅、不粘锅、奶锅、砂锅4类家庭常用锅具的养护方法。

1.铁锅。日常使用后,需将铁锅放置在阴凉干燥处,清洗干净后,用厨房纸巾蘸取少量食用油擦拭锅壁,持续养护油膜,切忌用冷水直接冲刷高温热锅,会造成锅体开裂、破坏油膜。

2.不粘锅。日常烹饪建议搭配木铲、硅胶铲等软性厨具操作,禁止



使用不锈钢铁铲、金属厨具,避免破坏涂层;切忌空锅干烧、长时间大火爆炒,过高温度会加速涂层老化、起

皮甚至脱落,烹饪结束,清洗并悬挂放置,保持锅体干燥。

3.奶锅。避免干烧,长时间空烧,容易造成锅体变形、表面发黄变色,影响美观和使用性能;日常清洗选用软布轻柔擦拭,洗净擦干后,妥善存放。

4.砂锅。忌大火干烧、忌冷热骤变,煲汤需温水慢煮,使用完成后,避免冷水冲洗高温砂锅,需自然冷却,防止开裂;不要存放强酸强碱食物,避免腐蚀锅体。