

# 商用厨具批发 鑫环厨具 芜湖商用厨具

产品名称	商用厨具批发 鑫环厨具 芜湖商用厨具
公司名称	芜湖鑫环厨具有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	芜湖市鸠江区祥泰路融汇科技产业园6号厂房
联系电话	13395535087 13395535087

## 产品详情

### 不锈钢厨具如何清洗

许多家庭都会用到不锈钢厨具，因为它相对于陶瓷类餐具要结实很多。可是用久了之后，就会失去当初漂亮的光泽，丢掉太可惜，继续用又不放心，怎么办呢？小编告你一个清洗不锈钢厨具的妙招：

- 1.挤满1瓶盖的洗洁精，再将瓶盖中的洗洁精倒入空杯子中。
- 2.倒2瓶盖的番茄酱，然后再将瓶盖中的番茄酱倒入装有洗洁精的杯子。
- 3.紧接着舀3瓶盖的清水倒入杯子中。
- 4.将杯中注入物搅拌均匀，涂抹在餐具上，浸泡10分钟。
- 5.再用刷子去刷，最后用清水冲洗干净就OK啦。

原因：番茄酱中的醋酸成分会和金属发生化学反应，商用厨具价格，使得不锈钢锅具变得光亮如新。

温馨提示：这个方法同样适用于很脏很黑的其他材质的厨具哦。

商用厨具厂家为您介绍商用厨房设备保养的技巧芜湖商用厨具厂家为您介绍商用厨房设备保养的技巧：

一、烤箱类厨房设备，因为每天要烤许多的食材，食材里边会出现油渍及其各种各样小麦面粉的残余，因此一定要每日检查设备的连通性，避免出现毁坏而危害工作效能。常常擦洗烤箱表层能够让其防止污垢粘附，商用厨具批发，应用起来也更舒心。

二、灶具类设备最基本的便是每日要开展清理，由于灶具类设备是使用次数最多，常用的一类，假如不好好维护保养，不锈钢商用厨具，就会越变越脏。每天晚上要查验外壳是不是有毁坏之处或是漏电漏气的地方，如果有要立即联络厂家检修。

三、扒炉类设备，记得每日要清理钢板，并检修扒板的清理水龙头是不是整洁，保持干净，每半个月调节天然气的喷嘴和点火系统，找到隐患及时处理。

四、煎炸炉设备，必须每日将里边的油倒出去，对里边进行清理，包含内壁及其滤网，每日清理能够避免滤网及其冒油口阻塞，造成排油管没法将油排出来。

五、蒸饭柜，要每日检查蒸车的内壁及挡板，半个月检查一次进水口及其浮标装置，以防设备出现故障，没法正常使用，特别需要注意的是，蒸饭柜不能空烧，不然会将加热管直接毁损，而那樣的毁损厂家是不负责保修的。

六、冰箱冰柜的维护保养就非常简单，等霜累积到一定水平以后记得除霜，大约一星期一次除霜，芜湖商用厨具，另外还要及时检查冰箱的温度控制装置，看压缩机是不是能够一切正常运作，以免影响食品的品质。

七、清洗消毒类设备，例如水槽洗碗机、消毒碗柜等这种设备的维护保养也是重中之中，假如不能及时将洗碗机清洗干净，那么便会造成阻塞。影响清洗的实际效果。

不锈钢厨具有毒吗？

不锈钢一般都不会有毒。不锈钢制成的器皿美观耐用。但不合格的不锈钢锅会存在安全隐患。不合格的不锈钢锅，在使用时其中的某些化合物可能会溶出来，人体多次摄入同样会在体内慢慢累积，当达到某一限度时，就会危害人体健康。不合格的不锈钢锅一般是铬超标。铬是人体必需的微量元素，在肌体的糖代谢和脂代谢中发挥特殊作用。三价铬是对人体有益的元素，而六价铬则被列为对人体有危害的化学物质之一，是国际公认的致癌金属物之一。

使用提醒：不锈钢并非完全不会生锈，若长期接触酸、碱类物质，也会起化学反应，使其中的微量元素被溶解出来。

因此，不锈钢食具容器不应长时间盛放盐、酱油、菜汤等；不应用以煎熬中药。此外，不用强碱性或强氧化性的化学药剂如苏打、次氯酸钠等洗涤不锈钢食具容器，以免对产品产生腐蚀。

商用厨具批发-鑫环厨具(在线咨询)-芜湖商用厨具由芜湖鑫环厨具有限公司提供。芜湖鑫环厨具有限公司有实力，信誉好，在安徽 芜湖 的炊事、烘焙设备等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将促进鑫环厨具和您携手步入辉煌，共创美好未来！