

芜湖不锈钢厨具 鑫环厨具 不锈钢厨具销售

产品名称	芜湖不锈钢厨具 鑫环厨具 不锈钢厨具销售
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

不锈钢厨具使用禁忌

不锈钢厨具使用禁忌：

1.忌贮存过酸的食物

不锈钢餐具不宜长时间盛盐、酱油、菜汤等，也不宜长时间盛放酸性果汁。因为这些食物中的电解质能与餐具中的金属元素起复杂的“电化学反应”，使重金属溶解释出。

2.忌用强碱和强氧化剂洗涤

如碱水、苏打等。因这些强电解质同样会与餐具中的某些成分起“电化学反应”，从而侵蚀不锈钢餐具，使其溶出有害元素。

3.忌煮煎中草药

因为中草药成分复杂，大都含有多种生物、有机酸。在加热时，易与不锈钢中某些成分起化学反应，使效果下降。

4.不宜空烧

因为不锈钢较铁、铝制品导热系数低，热传导比较慢，空烧会造成炊具表面镀铬层老化、脱落。

5.劣质的不要购买

因为这样的不锈钢餐具原料低劣，芜湖不锈钢厨具，制作粗糙，可能含有多种有害人体健康的重金属元素，尤其是铅、铝和镉等。

商用厨具厂家为您介绍商用厨房设备用电好还是用燃气好

芜湖商用厨具厂家为您介绍商用厨房设备用电好还是用燃气好？

一、商用厨房设备用电的好处

- 1、商用厨房设备用电的优势是安全，适用很多人，不锈钢厨具销售，出现安全隐患的概率也小，基本上是0，为了安全起见，建议是用电。
- 2、商用厨房设备用电更加低碳环保，用电一般不会产生有害气体，不会对空气造成污染，不锈钢厨具报价，保护了自然环境。

二、商用厨房设备用燃气的好处

- 1、用燃气炒出来的菜要比用电炒出来的菜香一些，口感更好一些，尤其是在一些炖菜上，燃气的火候大小跟电是不一样的。
- 2、划算，从耗费上而言，用燃气更为划算，用电会偏贵一些。

总的来说，想要知道商用厨房用电还是用燃气经济，还是需看具体情况而定的。例如一些地区是接不上燃气的，不让用燃气的，那么就只有用电了。

芜湖商用厨具厂家为您介绍酒店厨房操作流程的介绍：

酒店作为人们临时休息的地方，其卫生设施和客房设备都很重要，而且酒店的厨房是为酒店增色不少的地方，一家饮食良好的酒店，回头率更容易得到顾客的认可，因此酒店的厨房设备要严格挑选，随时防虫，不锈钢厨具厂家，保持干燥。

酒店厨房设备虽然发展迅速，甚至无明火的设备，引发了厨房的革命，但是，大部分的设备还是采用明火，因此，设备的阻燃性能，直接决定了酒店厨具的安全性，尤其要注意的是厨具表面的阻燃性能。因此酒店选择厨房设备，要选择正规厂家生产，采用阻燃材料制作的厨具。酒店独特的服务特点，要求酒店厨房的操作流程要合理。与此同时，厨房设备的设计，也要考虑到以后使用方便。举例来说，灶台的高度、吊柜的放置位置等，都要符合人体工程学原理和厨房的操作规程。

随着人们对厨房生活越来越重视，造型美观，色彩赏心的产品逐渐成为市场主流。此外，由于持久性的要求，厨房设备还具有防污染、易清洗的特点，可以用来防止油渍、油烟，保证厨房设备长期清洁如新。

芜湖不锈钢厨具-鑫环厨具-不锈钢厨具销售由芜湖鑫环厨具有限公司提供。芜湖鑫环厨具有限公司是一家从事“厨具，酒店厨具，商用厨具”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“鑫环”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使鑫环厨具在炊事、烘焙设备中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！