

芜湖不锈钢厨具 不锈钢厨具生产厂家 鑫环厨具

产品名称	芜湖不锈钢厨具 不锈钢厨具生产厂家 鑫环厨具
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

商用厨具厂家为您介绍商用电磁炉为什么

会发出吱吱吱的声音芜湖商用厨具厂家为您介绍商用电磁炉为什么会发出吱吱吱的声音呢？

1、电磁炉和锅底不匹配，导磁效果不好。

电磁炉要用铁锅，或是含铁量较大的套锅；在选套锅的情况下，留意不要底锅偏薄、不必买目前市面上沒有标志的不锈钢锅，假如要买得话，要挑选有名品牌的，含有电磁灶专用型锅标志的。

2、电磁炉没有放好，锅底不平

电磁炉安装的情况下一定要安装稳定，不要晃晃的；底锅还要平的，那样才可以与电磁感应灶具的黑晶控制面板更紧密结合；如果不整平得话，那么电流的磁效应遇热便会不匀称，烧菜得话便会不好吃的。

3、电磁炉表面上有污渍、残渣等。

电磁炉表层一定要维持整洁干燥，不锈钢厨具生产厂家，不然在使用过程中就非常容易产生刺鼻的味道和吱吱声的声响。时间久了，便会产生烧糊残留，产生一层阻隔层，造成底锅与黑晶控制面板接触不良现象，另外也会产生一系列的声响。

商用厨具厂家为您介绍商用厨房工程布局

设计需要注意的事项芜湖商用厨具厂家为您介绍商用厨房工程布局设计需要注意的事项：

一、单位食堂厨房设备工程布局设置

根据食材的处理流程，厨房工程布局设计应遵循以下流程：贮藏、粗加工、副食加工、主食加工、凉菜加工、售饭间、洗碗消毒间等。厨具布置应结构紧凑，减少操作距离，能满足设备共享或集中处理垃圾，效率较高。还应遵守各工作岗位的次序，防止人员工作流程交叉，人员出入口与物料、垃圾等出入口应分开设置。

二、单位食堂厨房的设备设置

按照操作流程布置厨房设备，避免工作交叉冲突，又能提高工作效率。与此同时，要注意设备的特点，如电气设备放置环境不能太湿或有腐蚀性；灶台不要设在门或窗边，以免火被风吹出，造成危险；使用燃气设备应注意泄漏问题等。另外，加热设备和制冷设备也尽量分开集中放置，避免能源的浪费。对容易产生油烟蒸气的设备加热后，最好一起排出，便于集中排烟，降低能耗。

三、单位食堂厨房厨具的设置摆放

各岗位所使用的厨具如餐具、刀具等，应根据厨师的操作习惯摆放，每天按固定顺序摆放，方便取用。厨房用具应及时清洗干净，水池旁放置沥水架，经常使用的地方设置沥水架。最好的做法是可以悬挂和放置，这样既节省了台面空间，又便于厨房用具自然干燥，保持卫生。

四、单位食堂厨房的地面、墙面

单位食堂厨房重要的安全与卫生方面，也需要地面与墙壁的配合保证。地面，需要使用防滑瓷砖，防腐，容易清洁；墙面用平滑的白色瓷砖或其它颜色淡雅的瓷砖，不锈钢厨具公司，与室内光线协调，并且易于清洁。一般而言，单位食堂的厨房一般都有快餐座位，配套设施有：超市、水果店、饮品店等，这些配套设施都集中在饭厅旁边，方便人们消费。餐厅厨房工程通常会由于油烟、电力、火花等原因而不适合设置装饰，设计师在设计时可尽量使各种设备的造型和布置都显得美观一些。

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，芜湖不锈钢厨具，就会失去当初漂亮的光泽，丢掉太可惜，继续用又不放心，不锈钢厨具厂家，怎么办呢？小编告诉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，使得不锈钢厨具变得光亮如新。

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。

芜湖不锈钢厨具-不锈钢厨具生产厂家-鑫环厨具(诚信商家)由芜湖鑫环厨具有限公司提供。“厨具，酒店厨具，商用厨具”选择芜湖鑫环厨具有限公司，公司位于：芜湖市鸠江区祥泰路融汇科技产业园6号厂房，多年来，鑫环厨具坚持为客户提供好的服务，联系人：王总。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。鑫环厨具期待成为您的长期合作伙伴！