

# 武汉厨具厂家 鹏飞厨房设备

|      |                         |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 武汉厨具厂家 鹏飞厨房设备           |
| 公司名称 | 武汉市鹏飞厨房设备有限责任公司         |
| 价格   | 面议                      |
| 规格参数 |                         |
| 公司地址 | 湖北省武汉市武昌区民主路458号        |
| 联系电话 | 13707185948 13707185948 |

## 产品详情

武汉市鹏飞厨房设备有限责任公司成立于1999年，是一家专业从事各种厨房设备及酒店用品生产及销售的公司。承接机关团体、企事业单位、学校幼儿园、宾馆酒店等各种厨房设备工程的设计、制造、安装及售后服务。

商业电磁灶台设备忌水汽湿气，应远离热气和蒸汽。灶台上有冷却风扇，故应放在空气流通处，出风口与墙壁及其它物品距离10cm以上，其使用温度为10-40 。电磁灶台设备不能用像玻璃，铝，铜这样的容器来加热食物，这些非铁磁性物质也不能加热。

武汉市鹏飞厨房设备有限责任公司成立于1999年，是一家专业从事各种厨房设备及酒店用品生产及销售的公司。承接机关团体、企事业单位、学校幼儿园、宾馆酒店等各种厨房设备工程的设计、制造、安装及售后服务。

选择商用电磁炉切勿贪小便宜，坏大事的是侥幸心理，选用商用电磁炉要千万注意出厂家的信誉和口碑到底如何，别被花里胡哨的外观和销售人员的巧嘴所欺骗，有人买了当时觉得物美价廉的商用电磁炉，可事后却发现机器隔三差五需要修理使用年限又短，苦不堪言。

武汉市鹏飞厨房设备有限责任公司成立于1999年，是一家专业从事各种厨房设备及酒店用品生产及销售的公司。承接机关团体、企事业单位、学校幼儿园、宾馆酒店等各种厨房设备工程的设计、制造、安装及售后服务。

不锈钢厨房设备正确杀菌消毒方法

不锈钢厨房设备消毒，可选择以下方法：将用过的不锈钢厨房设备炊具放入水中，滴少许洗洁剂，武汉厨具厂家，将油腻、污渍洗净，用清水冲过之后放入橱柜中。再用炊具时，可用开水来浸泡一下，或将炊具放入开水中煮沸。约10分钟，一般细菌就能够被杀灭，这时使用就可以放心了。

武汉厨具厂家-鹏飞厨房设备(推荐商家)由武汉市鹏飞厨房设备有限责任公司提供。武汉市鹏飞厨房设备有限责任公司位于湖北省武汉市武昌区民主路458号。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前鹏飞厨房设备在炊事、烘焙设备中享有良好的声誉。鹏飞厨房设备取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。鹏飞厨房设备全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。