

虎头俩件套礼品餐具 瑞鑫

产品名称	虎头俩件套礼品餐具 瑞鑫
公司名称	揭阳市东山区盛达不锈钢制品厂
价格	3.00/件
规格参数	品牌:瑞鑫 产品类别:筷 材质:不锈钢
公司地址	中国 广东 揭阳市 东山区 东山工业区
联系电话	86 0663 8135068 15915631588

产品详情

品牌	瑞鑫	产品类别	筷
材质	不锈钢	适用对象	成人
一次性用品	否	是否支持定制	是
风格	日韩	图案	条纹
颜色	多种	适用场合	家庭, 餐厅
产地	揭阳	贸易属性	内贸

1、可以根据客户的广告成本预算，设计搭配，提供礼品

促销品餐具套装。

2、搭配精美外包装、广告logo。

3、价格：绝对最实惠，性价比最高的！

4、礼品套装如：20件装、16件装、10件装、6件装、4件装、3件装、2件装

专业生产、专业服务、货期及时、价格实惠、请选择我

们！

揭阳市盛达不锈钢制品厂

<http://yanfeng5088.cn.alibaba.com>

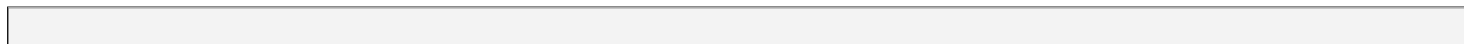
广东省揭阳市东山区

tel : 0663-8135068

fax : 0663-8135069

tel : 15915631588

联系人：闫锋



产品订购：

浏览我司网站的产品图片,或者根据你需求的款式,来

电,qq,旺旺告知您需要的款式,数量,具体要求,我司

业务人员经过核算,报予最实惠的价格。您确认了产品总

金额之后,汇款到我司指定的银行帐号,并告知您的收货地

址,收货人,联系电话.我司会在第一时间根据您货物的实

际大小,选用适合的运输方式把您要的货物运送到您指定

的目的地.

运输方式：

1.小物件,少数样品,一般通过快递,或根据您选择的邮寄方式。

2.整件货物,数量多,一般通过德邦或者盛辉物流托运形

式,运输到买家指定的城市,直达城市1-3天到,中转城市3-5天到.

3.我司可以为买家办理各项运输,运费由买家到付.

不锈钢餐具的使用知识:

一:不锈钢餐具巧清洗方法:把做菜时切下不用的胡

萝卜头在火上烤一烤之后,用来擦拭不锈钢制餐具,这样

不会伤到表面的光洁度.

二:不锈钢餐具产品的优点:

采用优质的不锈钢材料经过先进的加工工艺精制

成,表面光亮、边角圆滑、造型优美、不易生锈,不变形.比

陶瓷餐具耐磨耐摔,不容易沾油,不发黑;比塑料餐具更环保,

使用周期更长.本产品可进行高温、超声波消毒清洗,彻底

清除有害细菌,不易藏污纳垢、杜绝细菌的滋生。

三:不锈钢餐具使用注意事项:

1.不能长时间存放一些酸性碱性食物。吃剩的食物要及

时倒掉，长时间存放这些食物，其中的电解质就很容易腐

蚀不锈钢餐具，电解质与其中的金属发生反应可能产生

对人体有害的有毒物质，危害人体健康。

2.尽量不要用不锈钢制品熬中药。在高温的环境下中

药中的酸碱成分会与不锈钢所含元素发生化学反应，人吃

了这种药之后，很可能对身体健康造成不良影响。

3.洗刷不锈钢餐具不宜用碱性和氧化性很强的洗洁

精，这些洗洁精刷不锈钢餐具时，会与不锈钢发生反应，

破坏了不锈钢表面的耐腐蚀层，影响不锈钢餐具的美观，

很容易使不锈钢生锈。而生锈又会对人体健康不利。

1、可以根据客户的广告成本预算，设计搭配，提供礼品

促销品餐具套装。

2、搭配精美外包装、广告logo。

3、价格：绝对最实惠，性价比最高的！

4、礼品套装如：20件装、16件装、10件装、6件装、4件装、3件装、2件装

专业生产、专业服务、货期及时、价格实惠、请选择我

们！

揭阳市盛达不锈钢制品厂

<http://yanfeng5088.cn.alibaba.com>

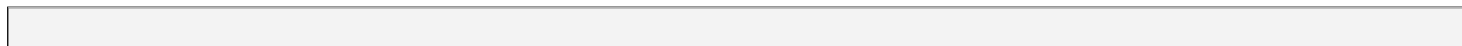
广东省揭阳市东山区

tel : 0663-8135068

fax : 0663-8135069

tel : 15915631588

联系人：闫锋



产品订购：

浏览我司网站的产品图片,或者根据你需求的款式,来

电,qq,旺旺告知您需要的款式,数量,具体要求,我司

业务人员经过核算,报予最实惠的价格。您确认了产品总

金额之后,汇款到我司指定的银行帐号,并告知您的收货地

址,收货人,联系电话.我司会在第一时间根据您货物的实

际大小,选用适合的运输方式把您要的货物运送到您指定

的目的地.

运输方式：

1.小物件，少数样品,一般通过快递，或根据您选择的邮寄方式。

2.整件货物,数量多，一般通过德邦或者盛辉物流托运形

式,运输到买家指定的城市，直达城市1-3天到，中转城市3-5天到.

3.我司可以为买家办理各项运输,运费由买家到付.

不锈钢餐具的使用知识:

一：不锈钢餐具巧清洗方法:把做菜时切下不用的胡

萝卜头在火上烤一烤之后，用来擦拭不锈钢制餐具,这样

不会伤到表面的光洁度.

二：不锈钢餐具产品的优点:

采用优质的不锈钢材料经过先进的加工工艺精制

成，表面光亮、边角圆滑、造型优美、不易生锈,不变形.比

陶瓷餐具耐磨耐摔,不容易沾油,不发黑;比塑料餐具更环保,

使用周期更长.本产品可进行高温、超声波消毒清洗，彻底

清除有害细菌，不易藏污纳垢、杜绝细菌的滋生。

三：不锈钢餐具使用注意事项：

1.不能长时间存放一些酸性碱性食物。吃剩的食物要及时倒掉，长时间存放这些食物，其中的电解质就很容易腐蚀不锈钢餐具，电解质与其中的金属发生反应可能产生对人体有害的有毒物质，危害人体健康。

2.尽量不要用不锈钢制品熬中药。在高温的环境下中药中的酸碱成分会与不锈钢所含元素发生化学反应，人吃了这种药之后，很可能对身体健康造成不良影响。

3.洗刷不锈钢餐具不宜用碱性和氧化性很强的洗洁精，这些洗洁精刷不锈钢餐具时，会与不锈钢发生反应，破坏了不锈钢表面的耐腐蚀层，影响不锈钢餐具的美观，很容易使不锈钢生钢生锈。而生锈又会对人体健康不利。