

陶瓷不锈钢厨具、不锈钢厨具七件套、

产品名称	陶瓷不锈钢厨具、不锈钢厨具七件套、
公司名称	揭阳市东山区东阳瑞鑫不锈钢餐具厂
价格	10.00/个
规格参数	品牌:瑞鑫 材质:陶瓷 产地:广东揭阳
公司地址	中国 广东 揭阳市 揭阳市东山区东山村西围七巷5号
联系电话	86 0663 8135068

产品详情

品牌	瑞鑫	材质	陶瓷
产地	广东揭阳		

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！

揭阳市瑞鑫不锈钢餐具厂

<http://zhuqinghua998.cn.alibaba.com>

广东省揭阳市东山区

tel : 0663-8135068

fax : 0663-8135069

tel : 15089355988

联系人：朱青华



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，

批发说明

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！

揭阳市瑞鑫不锈钢餐具厂

<http://zhuqinghua998.cn.alibaba.com>

广东省揭阳市东山区

tel : 0663-8135068

fax : 0663-8135069

tel : 15089355988

联系人：朱青华



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，

批发说明