

德国工艺 双珠空心柄七件套厨具 一体成型锅铲勺子全套装

产品名称	德国工艺 双珠空心柄七件套厨具 一体成型锅铲勺子全套装
公司名称	揭阳市盛辉不锈钢制品有限公司
价格	.00/个
规格参数	产品类别:勺铲套件 品牌:盛辉 材质:不锈钢
公司地址	中国 广东 揭阳市 揭阳市榕城区仙桥望江南路花园路段
联系电话	86 0663 8871899 13509031138

产品详情

产品类别	勺铲套件	品牌	盛辉
材质	不锈钢	产地	广东省揭阳市
加印LOGO	可以		

宝贝介绍

高档不锈钢厨具 烹饪全套勺铲 空心手柄 手感优越 造型新颖 是居家的首选产品

6+1套装【中铲、西漏铲、大漏勺、面捞、粥勺、饭勺+赠送挂架】

基本资料

品名：盛辉品牌 高档不锈钢厨具 双珠空心手柄厨具

材质：优质不锈钢

包装：礼品彩盒

工艺：德国工艺 中空隔热防烫

产品规格：六件套（送铁架彩盒）

表面处理：镜面

产品等级：一等品

实拍展示

广东省揭阳市盛辉不锈钢制品有限公司,专业生产各类不锈钢西餐具,厨具.具备专业技术人才,设备,生产线.本公司积累了十五年创业发展的经验,已具备高水平的生产能力.本公司凭借精心的产品设计,严格质量管理和诚信服务的作用在竞争中稳步前进.本公司的餐具款式多,质量好,博得国内外客户的信赖与支持.产品畅销国内外,主要地区:德国,法国,美国,阿根廷,意大利,比利时,荷兰,英国,危内瑞拉,印尼,菲律宾,马来西亚,澳大利亚等.深受客户肯定.多年来荣获"名优产品","知名商标","重合同守信用企业","诚信企业"等名多项殊荣.盛辉不锈钢制品有限公司"给您满意的质量,同时给您更满意的价格"为经营策略.热忱欢迎海内外广大客商莅临指导,洽谈业务,携手并进,共创辉煌.

不锈钢的使用随着经济的发展变得更加广泛,人们在日常生活中与不锈钢息息相关,但是很多人对不锈钢的性能认识不多,对不锈钢的维护保养就知道得更少了.很多人以为不锈钢是永不生锈的,其实,不锈钢耐腐蚀性良好.原因是表面形成一层钝化膜,在自然界中它以更稳定的氧化物的形态的存在.我们通过正确的实用和保养能够有效增加不锈钢产品的实用寿命并使其光亮如新.不锈钢表面应当进行定期的清洁保养,以保持其华丽的表面.清洗表面时必须避免表面划伤,避免使用漂白成分以及研磨剂的洗涤剂,钢丝球、研磨工具等;不锈钢表面有灰尘以及易除掉污垢物的,可用肥皂,弱洗涤剂或温水洗涤.不锈钢表面的商标、贴膜,用温水,弱洗涤剂来洗,粘结剂成份,使用酒精或有机溶剂(乙醚、苯)擦洗.不锈钢表面的油脂、油、润滑油污染,用柔软的布擦干净,以后用中性洗涤剂或专用洗涤剂清洗.不锈钢表面有漂白剂以及各种酸附着,立即用水冲洗,再用中性碳酸苏打水溶液浸洗,用中性洗涤剂或温水洗涤.不锈钢表面有彩虹纹,是过多使用洗涤剂或油引起,洗涤时用温水中性洗涤剂可洗去.不锈钢表面污物引起的锈,可用10%硝酸或研磨洗涤剂洗涤,也可用专门的洗涤药品洗涤.

常用方法

一)、煮沸消毒:将洗涤洁净的餐具置入沸水中消毒2-5分钟;

二)、蒸汽消毒:将洗涤洁净的餐具置入蒸汽柜或箱中,使温度升到100 时,消毒5-10分钟;

三)、烤箱消毒:如红外消毒柜等,温度一般在120 左右,消毒15-20分钟。

四)、化学消毒:即使用餐具消毒剂进行餐具消毒。

化学消毒的要求:

1.选用的消毒剂必须是经卫生行政部门批准的餐具消毒剂,不能使用非餐具消毒剂进行餐具消毒;

2.使用餐具消毒剂进行消毒的浓度,必须达到该产品说明书规定的浓度;

3.将餐具置入消毒液中浸泡10-15分钟，餐具不能露出消毒液的液面；

4.餐具消毒完毕后应使用流动水清除餐具表面上残留的消毒剂，去掉异味。使用化学消毒时，应随时更新消毒液，不可长时间反复使用。

五)、洗碗机

使用餐具洗涤消毒机进行餐具洗涤消毒，应注意下列问题：

1.餐具在洗涤架上的摆放应符合设定的要求，不可乱堆乱放，以免影响洗涤消毒的效果；

2.洗碗机工作水温控制在80℃左右；

3.洗涤、消毒液应临时配制，随时更换；

4.洗消完毕后，应检查餐具洗涤、消毒的效果，达不到卫生要求的，应重新进行洗涤、消毒。

5.洗碗机应经常检修，保持其正常的工作状态。

餐具消毒方法的选择

大型或星级宾馆、饭店可采用洗碗机或餐具洗消机进行餐具消毒；中小型餐饮业经营应先用热力消毒；化学消毒方法比较适合家庭餐具消毒或临时性的餐具消毒。

餐具洗涤，消毒合格的标准

1、餐具表面光洁，无油渍，无异味，干燥。

2、烷基碘酸钠在餐具上残留量低于0.1mg / 100平方厘米，游离性余氯低于0.3mg / l。

3、餐具上的大肠菌群少于3个 / 100平方厘米，不得检出致病菌。