

# 商用厨具销售 延雅 南京商用厨具

产品名称	商用厨具销售 延雅 南京商用厨具
公司名称	南京市建邺区延雅酒店用品销售中心
价格	面议
规格参数	
公司地址	南京市建邺区双闸门98号
联系电话	13601466360

## 产品详情

### 厨房货架选购要点

#### 满足分类明确的需求

在安置货架的时候我们要对厨房用具分类放好，货架在市场上是多种多样的，像什么刀具架、放置调料的置物架、沥水架(重要是放置盘子的)等等在，按照他们的不同类别安装在一个合理的位置。比如沥水架可以安装在洗碗槽的旁边，刀具架可以安装在灶台的角落上，调料置物架就是安装在离我们炒菜比较近的地方。分门别类使用置物架会是我们的厨房空间看上去更加整洁、有序。

#### 容量

碟碗架的大小与人口数比较密切点。对于家中人口多的情况，商用厨具标准，建议选择一个大容量的，加长加宽的碟碗架。人口较少我们尽量使用小一点架子，留出更多的空间才会显得厨房大些。

大量用到不锈钢工作台，因为厨房空间紧张，通常都会选用两层或者更多层的工作台，除了上面的工作面以外，下面还能够搁置一些桶、盆、框等物件。

下层是平板或格栅其实对使用者来说影响不太大，但是格栅太稀疏的话，不太好放东西。

可根据自己的需求来确定，比如在饭店粗加工间里，南京商用厨具，下层会经常用来搁放塑料菜篮，那么可以用三层的工作台，能多存一点东西。

在大型食堂里，因为容器都比较大，一般会用到运输车辆，可以选用双层工作台，或者直接选择无下层的单层工作台，便于做卫生，能有效减少卫生死角产生，还可以将一些如小推车、垃圾桶等直接推进去。

在一些厨房功能间里，比如面点间，由于工作中会用到大量的各种小工具，商用厨具设备，比如擀面杖、比萨刀、蛋挞模具、各种衡器等等。

那就有必要增加一些独立的储物空间来存放这些物件，加上多个抽屉和隔板是个不错的方案。台面的材料也可以由不锈钢换成木板或者人造石，记得下面留出可以推进糖粉车的空位。

厨房选用不锈钢置物架是不错的选择，因为材质牢固耐用。那厨房不锈钢架怎么选择呢？

### 1、材质的选择

在挑选厨房不锈钢置物架时，材料是关键，因厨房会长时间与水、醋、碱等物质接触，所以选304不锈钢材质为佳，能防生锈、耐酸/碱性，清洗也简单方便。

### 2、考虑容量大小

根据家庭人数以及使用情况，选择合适的大小。如果家里人口数多，那就选大容量的或加长加宽的；如果家里人口数少些，可以选择合适或小容量的即可，这样就不会占用太多的空间了。

### 3、选加深碟架

在挑选时，还要考虑到碟碗架的部分，一般选加深的为好，这样比较好存放碟碗，不会滑落打碎，用着也更放心。

### 4、要拆卸方便

厨房餐具有很多类型，比如有筷子、盘子、大小碗、杯子等，这些不同的餐具使用的配件也不同，要是不好拆卸和安装，在今后使用也就不好满足不同需求，造成很多不必要的麻烦。

商用厨具销售-延雅(在线咨询)-南京商用厨具由南京市建邺区延雅酒店用品销售中心提供。南京市建邺区延雅酒店用品销售中心坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支高素质的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。延雅——您可信赖的朋友，公司地址：南京市建邺区双闸门98号，联系人：杨光。同时本公司还是从事南京油烟净化，厨房设备，南油烟净化器的厂家，欢迎来电咨询。