

山东九州钡蓝环保 食品级304不锈钢菜板品牌

产品名称	山东九州钡蓝环保 食品级304不锈钢菜板品牌
公司名称	山东九州钡蓝环境设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省滨州市博兴县兴福镇西秦村
联系电话	18954395566

产品详情

木质菜板新菜板选购技巧

所以砧板应采用柳木或银杏木为好。因为这两种木材质地都比较软，在你用刀剁的时候不易剁坏。另外这两种木材经常用水冲洗后也不容易开裂。新菜板的选购技巧，菜板通常有木质和塑料两种，均适合于家庭使用。其中木质菜板主要用于切肉和较粗硬的果菜；塑料菜板多用来切菜、水果等，这样既卫生又方便。

塑料菜板轻便耐用、容易清洗，且不像木质菜板那样掉木屑，受到了众多家庭的喜爱。在购买塑料菜板时，要询问其具体材料，比较安全的塑料有聚乙烯、聚和聚材料。如果不是这类材料，或用再生塑料添加色素的塑料制成的，将会危害人的身体健康。

若菜板已生老霉，可将菜板放在淘米水中或放洗涤剂擦洗，然后用清水洗干净，立放在通风处晾干即可，食品级304不锈钢菜板好用吗，但不要轻易将湿菜板放在阳光下面曝晒，食品级304不锈钢菜板品牌，以防其变形，而影响使用。

菜板，加工蔬菜，肉制品，及其它食品的地方，所用到的一个案板。

菜板是我们每个家庭必须的，也是每个餐厅饭店都要用到的。

菜板又很多种，食品级304不锈钢菜板的优点，有竹子的，有橡木的等等。

识别铁木砧板与普通木砧板

一、看特点。铁木/柃木砧板其树龄长，木质纤维细密而坚硬，上海食品级304不锈钢菜板，用它做成的砧板，具有不起砧板泥、耐水浸、无腐蚀、表面平整光滑，清洁卫生、使用寿命长。普通木砧板，常用枫木，梓木、荷木等木制成则木质较软易掉木屑。

二、对密度。铁木/柃木砧板木质比重大，沉于水，普通木则否。

三、看纹理。“铁木/柃木砧板木为斜纹，纹理交错，普通木则否。

四、看硬度。铁木/柃木砧板用大拇指指甲划其断面不显指甲陷痕，普通木则显。

五、听声音。铁木/柃木砧板用铁锤敲击发出如铁的叮叮当当声，而普通木则发出啪啪叭叭的声音。

山东九州钡蓝环保-食品级304不锈钢菜板品牌由山东九州钡蓝环境设备有限公司提供。山东九州钡蓝环境设备有限公司拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！同时本公司还是从事厨余垃圾处理器，食物垃圾处理机，垃圾处理机厂家的厂家，欢迎来电咨询。