

# 优质餐具 805系列不锈钢刀叉

产品名称	优质餐具 805系列不锈钢刀叉
公司名称	广州市番禺区大石恒昌达酒店用品商行
价格	12.00/件
规格参数	品牌:恒昌 材质:不锈钢 规格:3.0
公司地址	广州市番禺区洛浦街沙溪大道沙溪国际酒店用品城B区31号
联系电话	86 020 22620814 13312859530

## 产品详情

品牌	恒昌	材质	不锈钢
规格	3.0	用途	酒店 餐厅 家庭
等级	中高档	产地	广东
包装	OPP袋	风格	西式
图案	纯色	贸易属性	内销外销
功能	其他	加印LOGO	不可以
送礼用途	广告促销	产品类别	刀叉

## 产品规格

产品名称	序号	品种	长度
805	1	主餐刀	240

2	主餐叉	207
3	主餐更	208
4	甜品刀	209
5	甜品叉	183
6	甜品更	181
7	汤更	177
8	茶更	145
9	咖啡更	116
10	冰更	209
11	牛油刀	184
12	鱼刀	195
13	鱼叉	190
14	饼叉	147
15	鸡尾叉	
16	牛排刀	240
17	服务叉	236
18	服务更	231

广州市番禺区大石恒昌达酒店用品行是一家家居用品的企业，是经国家相关部门批准注册的企业。是一家专业开发、生产、经营于一体的制造企业，产品包括刀、叉、更、自助餐系列、酒吧系列等，公司位于中国广东广州市番禺区广州市番禺区沙溪酒店用品城b31档。广州市番禺区大石恒昌达酒店用品行本着“客户第一，诚信至上”的原则，与多家企业建立了长期的合作关系。热诚欢迎各界朋友前来参观、考察、洽谈业务。

表面处理：镜面抛光

产品包装：简易包装，1把装胶袋，12把装1白色内盒，180/192/300把装

### 【不锈钢餐具简介】

不锈钢是由铁铬合金再掺入其他一些微量元素而制成的。由于其金属性能良好，并且比其他金属耐锈蚀，制成的器皿美观耐用。因此，越来越多的被用来制造餐具，并逐渐进入广大家庭。

### 【不锈钢餐具分类】

不锈钢中式餐具，不锈钢西式餐具

### 【不锈钢餐具使用注意事项】

1、不可长时间盛放盐、酱油、醋、菜汤等，因为这些食品中含有很多电解质，如果长时间盛放，则不锈钢同样会像其他金属一样，与这些电解质起电化学反应，使有毒的金属元素被溶解出来。

- 2、切忌用不锈钢锅煲中药，因为中药含有多种生物碱、有机酸等成分，特别是在加热条件下，很难避免不与之发生化学反应，而使药物失效，甚至生成某些毒性更大的络合物。
- 3、切勿用强碱性或强氧化性的化学药剂如小苏打、漂白粉、次氯酸钠等进行洗涤。因为这些物质都是强电解质，同样会与不锈钢起电化学反应。
- 4、不能空烧。不锈钢炊具较铁制品、铝制品导热系数低，传热时间慢，空烧会造成炊具表面镀铬层的老化、脱落。
- 5、要保持炊具的清洁，经常擦洗，特别是存放过醋、酱油等调味品后要及时洗净，保持炊具干燥。

#### 【不锈钢餐具选购标准】

餐具上印有“13-0”、“18-0”、“18-8”三种代号的是用不锈钢生产的餐具，代号前面的数字表示含铬量，后面的数字则代表镍含量，铬是使产品不生锈的材料，而镍是耐腐蚀材料。如“13-0”即含铬13%，不含镍。

#### 【不锈钢餐具分辨】

最简单的分辨方式为：用磁铁吸底部，吸得住的是430，吸不住的是304与18-10。但304锅子的锅缘、或是汤匙的前后端，有时会吸得住，是因为抛光所产生的磁性。所以最准的方式是吸底部。