

优质餐具--不锈钢刀叉 弯柄前菜更

产品名称	优质餐具--不锈钢刀叉 弯柄前菜更
公司名称	广州市番禺区大石恒昌达酒店用品商行
价格	6.00/件
规格参数	品牌:恒昌 材质:不锈钢 规格:11
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	11	用途	餐厅 酒店
等级	中高档	产地	苏州
包装	OPP袋	风格	西式
图案	纯色	贸易属性	内贸
功能	其他	加印LOGO	不可以
送礼用途	公关礼品	适用送礼对象	客户
适用送礼场合	其他	产品类别	刀叉

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。主营不锈钢刀叉、不锈钢刀叉，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。

【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。