

# 抗菌不锈钢耐热性能检测 304不锈钢耐腐蚀性能检测

产品名称	抗菌不锈钢耐热性能检测 304不锈钢耐腐蚀性能检测
公司名称	广分检测技术（苏州）有限公司检测部
价格	500.00/件
规格参数	品牌:GFQT 不锈钢:抗菌不锈钢 服务范围:检测认证
公司地址	江苏省昆山市陆家镇星圃路12号智汇新城B区7栋
联系电话	0512-65587132 17312626973

## 产品详情

抗菌不锈钢炊具产品的标准适用问题以及卫生安全问题一直被大家所关注。

实际上，不仅仅是抗菌不锈钢炊具，整个烹饪炊具行业的企业都紧紧绷着一根弦：但作为和食品直接接触的器皿，产品本身存在特殊性，尤其是在卫生和健康方面更是来不得一点马虎。

近年来，针对消费者在烹饪过程中遇到的各种问题，炊具行业的产品线逐步扩展，功能划分更加细致，卫生健康水平持续提升，特别是在产业的技术与创新方面已经取得了很大的发展与进步。

压力锅、煎锅、蒸锅、炒锅、汤锅、奶锅等具备不同功能的产品受到欢迎，消费者的烹饪体验、烹饪效果、烹饪口味，已经成为行业发展的创新点。

抗菌不锈钢的耐腐蚀性，是源于其表面的一层稳定、致密、牢固的钝化膜，而铬是抗菌不锈钢表面形成钝化膜的必需元素，抗菌不锈钢的耐腐蚀性取决于铬，抗菌不锈钢的钝化膜会很牢固，而劣质不锈钢极易生锈(铬元素含量不达标、制作工艺不合格等)。

还有些钢种除了还有铬，还含有镍、钼、氮。

### 抗菌不锈钢

而304抗菌不锈钢和201不锈钢是常见的两个种类，304抗菌不锈钢会比201贵一些。

304抗菌不锈钢具有很好的耐腐蚀性和耐热性，抗菌性，广泛用于绝大多数的日用环境，比如家庭建筑和食品工业上。

而更高ji的316抗菌不锈钢，耐腐蚀性更强，性能更稳定，主要应用于化工、医疗等领域。

商用抗菌不锈钢厨具有哪些品类?

商用抗菌不锈钢厨具已全面渗透到商业厨房的各个角落。

炉具灶具系列。酒店餐饮行业离不开各种灶具炉具产品，比如双头单尾灶、双头双尾灶、蒸柜、扒炉、炸炉等。