

不锈钢厨具设备厂家 瑞丽不锈钢厨具设备 云南不锈钢厨具厂

产品名称	不锈钢厨具设备厂家 瑞丽不锈钢厨具设备 云南不锈钢厨具厂
公司名称	云南迅腾厨房设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	云南省昆明市经开区林溪路14号3-4栋4层
联系电话	13888504918 13888504918

产品详情

商用厨具不锈钢选材：食品级别304不锈钢板材，不仅台面硬度强，不易变形，而且光泽度持久、无刮痕不易生锈。后，对于汤类及水渍、油污等液体也不会出现渗透的情况。适合现代的餐饮业的发展需要；另外，从健康角度来看，瑞丽不锈钢厨具设备，304不锈钢厨具无铅、无有害物质，更利于人类健康。

云南迅腾厨房设备有限公司集厨房设备，环保设备的科研、生产、销售和售后服务于一体，具有生产全套不锈钢厨房设备、环保设备及厨房零部件的生产能力，并代理各地的品牌厨具、西餐用具、机械设备及配件。欢迎来电咨询。

用于出产餐具的不锈钢首要有“奥氏体型”不锈钢和“马氏体型”不锈钢两种。碗、盘等一般选用“奥氏体型”不锈钢出产，不锈钢厨具设备厂家，“奥氏体型”不锈钢没有磁性；刀、叉等一般选用“马氏体型”不锈钢出产，“马氏体型”不锈钢有磁性。

云南迅腾厨房设备有限公司集厨房设备，环保设备的科研、生产、销售和售后服务于一体，具有生产全套不锈钢厨房设备、环保设备及厨房零部件的生产能力，并代理各地的品牌厨具、西餐用具、机械设备及配件。欢迎来电咨询。

不锈钢厨具使用后立即用温水洗涤，以免油渍、酱油、醋、番茄汁等物质和餐具表面发生作用，导致不锈钢表面黯淡失色，甚至产生凹痕。洗涤时要注意不发生表面划伤，避免使用漂白成分及含研磨剂的洗涤剂、钢丝球、研磨工具等，不锈钢厨具设备厂，可用肥皂、弱洗涤剂来洗。锅底如有食物粘结烧焦，不锈钢厨具设备哪个好点，可用水浸软后再用竹、木片轻轻刮去，器皿清洗以后，外表的水迹要擦干。切记常保持器具干燥。

云南迅腾厨房设备有限公司集厨房设备，环保设备的科研、生产、销售和售后服务于一体，具有生产全套不锈钢厨房设备、环保设备及厨房零部件的生产能力，并代理各地的品牌厨具、西餐用具、机械设备及配件。欢迎来电咨询。

不锈钢厨具设备厂家-瑞丽不锈钢厨具设备-云南不锈钢厨具厂由云南迅腾厨房设备有限公司提供。“厨具,厨房设备,商用厨具,不锈钢厨具,制冷设备,烘烤设备”选择云南迅腾厨房设备有限公司，公司位于：云南省昆明市经开区林溪路14号3-4栋4层，多年来，迅腾厨具坚持为客户提供好的服务，联系人：杨总。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。迅腾厨具期待成为您的长期合作伙伴！