

酒店自助餐炉 自助餐炉 江苏昕月海厨具

产品名称	酒店自助餐炉 自助餐炉 江苏昕月海厨具
公司名称	江苏昕月海商用厨具有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	南京市江北新区中山科技园科创大道9号B8栋350室
联系电话	13851814388 13851814388

产品详情

使用时也要注意：

- 1、切勿用强碱性或强氧化性的化学药剂如小苏打、漂、次等进行洗涤。因为这些物质都是强电解质，自助餐炉厂家，同样会与不锈钢起电化学反应。
- 2、电加热产品不要长时间通电，不用时可以切断电源。
- 3、保持炊具的清洁，经常擦洗，擦洗时用软布轻轻擦拭。
- 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、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，使有害的金属元素被溶解出来。

餐具再好，也是需要后期的用心维护的，酒店自助餐炉，这样才能增加其使用寿命，使用的更加的放心，安心。

实际上，在就餐取样时，由于用餐者往往成群结队而来的缘故，大家都必须自觉地维护公共秩序，讲究先来后到，排队选用食物。不允许乱挤、乱抢、乱加队，更不允许不排队。在取菜之前，先要准备好一只食盘。轮到自己取菜时，应以公用的餐具将食物装入自己的食盘之内，然后即应迅速离去。切勿在众多的食物面前犹豫再三。让身后之人久等，自助餐炉，更不应该在取菜时挑挑拣拣，甚至直接下手或以自己的餐具取菜。

所有的自助餐，不分是以之待客的由主人亲自操办的自助餐，还是对外营业的正式餐馆里所经营的自助餐，都有一条不成文的规定，即自助餐只许可就餐者在用餐现场里自行享用，而不许可对方在用餐完毕之后携带回家。商界人士在参加自助餐时，一定要牢牢记住这一点。参加自助餐时，遇上了自己喜欢吃的东西，只要不会撑坏自己，完全可以放开肚量，尽管去吃。不限数量，保证供应，其实这正是使自助餐大受欢迎的地方。

酒店自助餐炉-自助餐炉-江苏昕月海厨具由江苏昕月海商用厨具有限公司提供。行路致远，砥砺前行。江苏昕月海商用厨具有限公司致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为其它具有竞争力的企业，与您一起飞跃，共同成功!