

# 厨具销售 攀枝花厨具 云南科轩厨房厨具厂家

产品名称	厨具销售 攀枝花厨具 云南科轩厨房厨具厂家
公司名称	昆明科轩环保科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	云南省昆明市嵩明县杨林经济技术开发区浙商科技产业园23号地块
联系电话	13888005686 13888005686

## 产品详情

不锈钢厨具特性：不锈钢是指在空气中或化学腐蚀介质中能够抵抗腐蚀的一种高合金钢，是在碳钢的基础上添加一定含量（通常为10.5%~30%）的铬元素和镍元素冶炼制成的。由于平常所使用的不锈钢大部分是由铁、镍与铬混合而成，习惯上是以前一组数字来标示其成份，第一个数字代表铬的含量，第二个数字代表镍的含量。（例如18-10，18即表示此不锈钢中含铬18%，攀枝花厨具，10即表示此不锈钢中含镍10%，而其余72%即为铁的含量，通常也称304钢材）

较的不锈钢厨具还须经特殊的表面合金处理，以达到更好的烹调效能，并可延长锅具的使用寿命。

不锈钢厨具的导热性能好，厨具价格，不锈钢可抗腐蚀、耐撞击、不易污染、耐酸、碱，并且不易刮伤。不锈钢厨具具有导热厚度，厨具销售，热传导系数愈大的材质，传导热能的速度愈快，同时它的散热速度也愈快。换言之：就是保温效果不好。反之，厨具多少钱，热传导系数愈小的材质，传导热能的速度愈慢，同时它的散热速度也愈慢。换言之：就是保温效果也就愈好。单一材质的锅具很难实现导热、储热、无油烟、不粘等等各方面的特性。不锈钢厨具根据使用环境一般分为家用和商用。家用不锈钢厨具一般是指在家庭中的厨房设备；商用不锈钢厨具一般是指用于酒店、餐馆等大型的厨房设备。商用厨具不同于家用厨具，餐厅酒店等商用环境比家庭厨房环境要更为复杂，温度更高、湿度更大、人员活动性也大。所以，餐厅酒店等场所配备的商用厨具的材质一定要具备不怕水、耐高温、不变形、抗腐蚀、不发霉、抗油烟、易清洁、不发胀等能力，同时还要满足食品卫生标准。厨具销售-攀枝花厨具-

云南科轩厨房厨具厂家(查看)由昆明科轩环保科技有限公司提供。昆明科轩环保科技有限公司是云南昆明,其它的见证者,多年来,公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针,满足客户需求。在昆明科轩环保科技有限公司领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈,共创昆明科轩环保科技有限公司更加美好的未来。

。