

节能厨房设备厂 贵州厨房设备厂 科轩厨房设备

产品名称	节能厨房设备厂 贵州厨房设备厂 科轩厨房设备
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

不锈钢厨具的使用的注意事项：

不能用不锈钢器皿煎熬中药，因为中药中含有很多、有机酸等成分，奶茶店厨房设备厂，特别是在加热条件下，很难避免不与之发生化学反应，而使失效，甚至生成某些毒性更大的化合物。

切勿用强碱性或强氧化性的化学药剂如苏打、漂、次等进行洗涤。因为这些物质都是电解质，同样会与不锈钢起化学反应。

昆明科轩环保科技有限公司经营厨房设备，专注酒店、饭店、学校食堂厨房设备，企事业单位厨房设计，厨具生产销售和厨房设备安装维护一条龙厨房设备工程系统，商用厨房设备厂，如有需要，欢迎咨询。

选购昆明商用电磁炉时应该注意哪些方面？

三、快速稳定的功能输出

品质良好的电磁炉应具备输出功率自动调整功能，贵州厨房设备厂，这一功能可改善电源适应性和负载适应性。有些电磁炉不具备这一功能，电源电压升高时，节能厨房设备厂，输出功率急剧上升；电源电压下跌时，功率又显著减小，会给使用者带来不便，且影响烹饪质量。

四、外观结构

好的产品一般外观整洁挺括、图案字形清晰、色泽鲜艳，塑料配件无明显的凹凸不平，上下盖配合紧密，给人以舒适感；内部结构布局合理、安装牢固、通风良好、接触可靠，易清洁。

五，看生产厂家

实力生产厂家的商用电磁炉，一般品质更有保证，系列更加广泛，型号更加齐全，选择面更广，同时支持按需定制，满足多种需求，有实力的生产厂家售后服务系统更加有保障，选购昆明商用电磁炉找科轩环保科技。

不锈钢厨具怎样清洗更好？

1. 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，为了除掉洗涤剂，洗涤结束时，用洁净水冲洗表面。

- 1、 灰尘以及易除掉垢：肥皂、弱洗涤剂或用温水洗涤
- 2、 标签及贴膜：用温水、弱洗涤剂来擦洗，粘结剂成分用酒精或
- 3、 脂肪、油、润滑油污染：用柔和的布或纸擦干以后用中性的洗涤剂或或洗涤。

节能厨房设备厂-贵州厨房设备厂-科轩厨房设备报价(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为客户提供“ 不锈钢厨房设备,油烟净化设备,燃气灶具,蒸汽燃气灶柜 ”等业务，公司拥有“ 昆明科轩环保 ”等品牌，专注于其它等行业。 ，在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号地块的名声不错。欢迎来电垂询，联系人：姜总。