

陶瓷餐具礼品 多种韩式餐具

产品名称	陶瓷餐具礼品 多种韩式餐具
公司名称	新乡市佳诺科贸有限公司
价格	160.00/套
规格参数	材质:陶瓷 产地:中国 规格:225mm
公司地址	新乡市人民路辉龙阳光城公务员D区21号楼8号
联系电话	13703433318 13903803266

产品详情

材质	陶瓷	产地	中国
规格	225mm	品牌	多种
风格	日韩	微波炉	可用
图案	花纹	包装	OPP袋
组件	16件套装	贸易属性	内贸
加印LOGO	可以	送礼用途	广告促销
适用送礼对象	客户	适用送礼场合	商务馈赠
产品类别	餐具		

商品简介： 提供logo服务，色泽明亮、醒目，能更有效地宣传您的企业；

起订量低，价格合理，技术先进，以最低的价格生产最好的产品；

出厂包装：独立opp袋，可按客户需求另费选择其他包装方式； 产品高档精美、经济实惠、造型大方、手感舒适、便于携带、安全可靠、经久耐用、质量保证；可按需增减功能；可日常使用、可户外、可送礼，是移动、银行、保险、食品行业等知名企业宣传、广告、促销的首选礼品。

详细描述：

勺子:195*37mm叉子:220*23mm筷子:225mm 筷子叉勺选用食品级不锈钢精制而成，陶瓷为白玉强化瓷，盒内垫海绵丝巾布材料，餐具用金丝松紧带固定，盒子为1000克灰板纸手工制作，盒子表面裱有特种纸，可印刷、可烫印指定的logo，陶瓷柄图案有多种供客户挑选，更可以定制。可根据需要，做成12件套、20件套。。。

不锈钢餐具特点：

不锈钢餐具具有高雅、美观、耐用、卫生、易洗、不变形、不生锈的特点。不锈钢餐具比较好用，不锈钢餐具不像竹木餐具易发霉生菌，在天然的纤维里面会滋生一些细菌。而且不锈钢餐具清洗方便，开水略涮一涮，用餐巾纸一抹就好了。再者不锈钢餐具节约资源。不锈钢餐具为什么被人所重视就在于它的环保，不锈钢餐具还可以节约大量木材，在资源日益缺乏的今天，环保更需深入人心，一双不锈钢餐具则会让你眼前一亮，不仅方便了自己，还可以为环保事业贡献自己的一份力量。

不锈钢餐具使用方法：

不锈钢是由铁铬合金再掺入一些其他的微量元素制成的，若使用不当，其微量金属元素会在人体中慢慢累积，当达到某一限度时，就会危害人体健康。消费者使用不锈钢厨具、餐具时必须注意以下四点。

一是不可长时间盛放盐、酱油、热汤等。这些食物中含有许多电解质，长时间盛放，不锈钢会像其他金属一样，与这些电解质发生电化学反应，使有害金属元素析出。

二是不要长时间盛放强酸性食品(如瓜、果、蔬菜、大豆、薯类)，以防铬、镍等金属元素溶出。

三是不能用不锈钢器皿煎熬中药。因为中药中含有很多生物碱、有机酸等成分，特别是在加热条件下，很难避免不与之发生化学反应，而使药物失效，甚至生成某些毒性更大的化合物。

四是切勿用强碱性或强氧化性的化学药剂如苏打粉、漂白粉等洗涤不锈钢餐具。因为这些物质都是电解质，会与不锈钢发生化学反应，从而产生对人体有害的物质。

制品行业不锈钢使用情况：

一、行业总体情况

不锈钢具有优异的耐蚀性、成型性，做成的制品美观、卫生、使用时间长，且废旧制品可100%回收再利用，不会造成环境污染（无铅、无聚氯乙烯、无环境荷尔蒙）。基于上述优点，不锈钢制品行业注定有着蓬勃的生机。目前，其已经广泛的运用于生活用品、建筑装潢等与人们生活息息相关的领域。……

二、具体分类 不锈钢制品行业涵盖范围很广，可细分为餐具、器皿、五金、厨房设备、卫生洁具、装饰材料几类，各行业不锈钢常用钢种、规格及用量大体如下：……

三、加工工艺及其品质要求

不锈钢制品具体行业不同，加工工艺亦有所不同，因此对不锈钢的表面质量、抛光性能、材质、材质、形状、厚度公差、焊接性、耐腐蚀性要求也不同……

漂亮的餐具也是毒品“杀人”不留痕：

漂亮的餐具也是毒品“杀人”不留痕电视剧《家有儿女》中，每到吃饭情节，他们餐桌上五颜六色的餐具总让人禁不住食欲大增。但或许您还不知道漂亮餐具很容易成为危害健康的隐形“杀手”吧

，那就让我们来揭开这些漂亮餐具背后隐藏的危险。一、陶瓷餐具内壁上的彩绘虽然色彩鲜亮，但彩釉中含有铅、汞、镉等重金属元素。其中，镉和铅容易引起肝脏或其他内脏中毒，汞则能引起肝、肾硬化。

陶瓷的釉彩越多，颜色越鲜艳，铅、镉等化合物就越多。

健康忠告：在选陶瓷餐具别太看重花纹图案，特别是不要用内壁带彩绘的碗盘。新买的餐具可以先放在醋里泡2~3个小时，以溶解彩釉中的有害物质。另外，

彩瓷千万不要放在微波炉里加热。一般，陶瓷的装饰分为釉下彩、釉中彩和釉上彩。釉下彩和釉中彩一般不会有有害物质溶出。釉上彩则是把无机颜料制成的花纸，贴在釉面上或直接以颜料

绘于产品表面，再经高温烤烧而成。如果烤烧温度不够或时间过短，花面不能很好渗入釉中，这种不合格的釉上彩餐具的画面较粗糙，看起来没光泽，就象浮在

器皿表面一样。这种图案接触到酸、碱性偏高的食物，会析出铅、镉元素，危害健康。

二、筷子：不要青睐油漆筷 涂了油漆的筷子外表美观、耐用、好洗，可是油漆中含有铅、镉等有害物质，其中的苯更是公认的致癌物，颜色太深或油漆涂料太重的筷子长时间使用后，

油漆涂料中的重金属以及有害的有机溶剂会对人体造成慢性伤害。此外，即使是合格的筷子，使用时间长了，表面也会变得粗糙，出现许多细小的凹槽，容易残留细菌和洗洁精，如果不及时消毒或更换，也会为细菌的滋生

提供温床。

健康忠告：选筷子尽量不要选涂油漆的，另外，筷子买回家要多冲洗、勤消毒，清洗后要及时风干，至少要一年换一次筷子。即使是家人之间，筷子也不要

混用，以免传播细菌。不锈钢是由铁铬合金再加入其他一些金属元素制成的。它的金属性很好，而且比其他金属更耐锈蚀。在使用不锈钢餐具时要特别小心，不要长时间盛放强酸或强碱性的食品。不锈钢器皿也不宜用来煎熬中药。一旦发现不锈钢餐具变形或者表层破损，就应该

及时更换。