

不锈钢商用厨具 江苏商用厨具 南京延雅厨房设备

产品名称	不锈钢商用厨具 江苏商用厨具 南京延雅厨房设备
公司名称	南京市建邺区延雅酒店用品销售中心
价格	面议
规格参数	
公司地址	南京市建邺区双闸门98号
联系电话	13601466360

产品详情

厨房设备橱柜五金怎么挑选

先看看五金之一的铰链的挑选原则吧。铰链一般有两点卡位和三点卡位，三点卡位的铰链当然更好一些。而制作铰链的钢材才是最重要的，如果选不好，大型商用厨具，一段时间之后，门板就可能前仰后合，溜肩掉角。大品牌的厨柜五金件几乎都使用冷轧钢，其厚度和韧度都很完美。另外，不锈钢商用厨具，应尽量选择多点定位的铰链。所谓多点定位，就是指门板在开启的时候可以停留在任何一个角度，打开不会费力，也不会猛然关闭，从而保证了使用的安全，这一点对于上掀式的吊柜门尤为重要。

本公司主要产品有厨房冰柜、保鲜冷柜、燃油燃气炉灶、食品烤箱、蒸饭车、保温工作台、储藏柜、排油烟机罩、环保运shui烟罩、开水器、电饼铛、电炸锅、餐车、存放架、洗涮池等100多个品种，300余种规格型号的不锈钢厨房设备，品牌厨具，西餐用具，机械产品及配件。另外专家成立了星级酒店厨房研究开发中心，成功开发了港式、潮式、上海式等系列不锈钢厨房设备，产品质量优良，造型美观，适用于星级宾馆、酒店等大型娱乐场所厨房烹调之用，并提供整套厨房设计、顾问服务承接有关厨房的各类工程。

商用厨房设备的保养1、定期用湿布将其表面的脏物擦净，再用干布擦干。

2、避免醋、料酒等各种液体调料洒在其表面，一旦发现，江苏商用厨具，要及时用清水冲洗，并擦干。

3、不要经常来回挪动灶台、货架、炊事机械等设备，特别是利用地板滑动。

4、不锈钢灶具要经常检查是否漏火。

5、炊事机械像和面机、切片机等，不要懒，要及时清洁。

进餐用具

也就是我们日常使用到的碗筷之类的用具，现在不是用餐也是讲究多样化嘛，进餐用具也不仅仅是局限于碗筷类的了，什么西方餐具也随之进入到了我们的生活，刀刀叉叉的现在也不在少数，进餐用具的多样化也可以看出我们的生活在不断的丰富多样化，它对人们来说也非常重要。

不锈钢商用厨具-江苏商用厨具-南京延雅厨房设备(查看)由南京市建邺区延雅酒店用品销售中心提供。不锈钢商用厨具-江苏商用厨具-南京延雅厨房设备(查看)是南京市建邺区延雅酒店用品销售中心(www.njyanya.tz1288.com)今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：杨光。