商用厨具安装 延雅 南京商用厨具

产品名称	商用厨具安装 延雅 南京商用厨具
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

餐饮厨房的洗涤设备

餐饮厨房的洗涤设备包括冷热水的供应系统、排水设备、洗碗机、洗菜机、消毒柜、洗涤槽、洗涤盘、储存柜等，食品垃圾粉碎器等设备。

餐饮厨房的调理设备

餐饮厨房的调理设备主要包括调理的台面，整理、切菜、配料、调制的工具和器皿，存放架、餐车、调料盒、调料箱、调料架、炊具架等。

餐饮厨房的照明设备

餐饮厨房的照明设备要合理布局，对整个厨房的灯光设计要明亮，灶台、洗涤池、操作台的照明也不能忽视，不锈钢商用厨具，并设置方便的开关装置。

厨房电器使用注意事项：

首先，要安全使用。

空转或空烧会加快电器的磨损和老化，因此对于大部分厨房电器而言，在使用时避免空转（如榨汁机）、空烧（如微波炉、电饭煲）是最重要的一个环节。正确的做法是，大型商用厨具，在使用完毕后马上关闭电器、切断电源，这样就可以避免上述问题的出现了。

其次，避免潮湿环境。

其实厨房和卫生间是我们家居环境中最潮湿的两个环境，而潮湿对于家电类产品的危害也是很大的。因

此，为了保证家电产品的抗电、绝缘指标的长期良好，建议大家尽量为小家电产品找到一个与水源或其他潮湿环境相对远一些的地方放置，如此便可轻松地解决这个问题。

最后，定期除油烟。

相比于西式厨房，中式厨房的油烟更大一些这是大家的共识，而油烟的长期堆积无疑会对家电产品造成一定的腐蚀性危害，所以定期为厨房家电除油烟就显得至关重要了。推荐大家在每次做完饭后将厨房电器擦拭一遍，对于不经常使用的电器应该放在避开油烟、灰尘的柜子里。另外，根据自己的饮食习惯每隔3--6个月集中使用清洁剂将附着于电器上的油烟做一次彻底的清理，商用厨具安装，这样就可以有效的避免油烟、灰尘对电器产品的损害了。

厨房设备如何清洁

清洁地面上油污：在拖把上倒一点醋，即可去掉地面上的油垢。如果是水泥地板的话，南京商用厨具，可以前一天晚上弄点草木灰，用水调成糊状，再用清水反复冲洗，地面看起来就跟新的一样。

清洁灶具油污：厨房设备液化气灶具最易沾上油污，这时可以把粘稠的米汤涂在灶具上，待米汤结痂干燥后，用铁片轻轻的刮下，这样油污就会随米汤结痂很容易就一起去除了。如果用较稀的米汤、面汤直接清洗，或用乌鱼骨清洗，出来的洁净效果非常好。

商用厨具安装-延雅(在线咨询)-南京商用厨具由南京市建邺区延雅酒店用品销售中心提供。商用厨具安装-延雅(在线咨询)-南京商用厨具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。