

太原商用厨房设备厂 太原众鑫厨具 太原商用厨房设备

产品名称	太原商用厨房设备厂 太原众鑫厨具 太原商用厨房设备
公司名称	太原市万柏林区众鑫厨具经销部
价格	面议
规格参数	
公司地址	太原市万柏林区珍锦隆石材城不锈钢市场6排5号
联系电话	15340690905

产品详情

《太原众鑫厨具》主营：酒店，学校，饭店，单位食堂等厨房设计与施工。如需详细了解太原商用厨房设备，请来电咨询！

厨房设备选用正确的厨具

1、卫生的准则

酒店厨房设备要有抗御污染的才干，太原商用厨房设备，特别是要有避免甲由、老鼠、蚂蚁等污染食物的功用，才干保证整个厨房设备的内涵质量。

2、漂亮的准则

厨房设备不仅要求造型、颜色赏心悦目，并且要有持久性，因此要求有较易的防污染、好清洁的功能。

《太原市众鑫厨具》是一家从事星级酒店、中西餐厅、工厂、学校、食堂厨房设备的科研、设计、生产、销售、安装、售后运营服务以及厨房工程于一体的企业，另外做厨房排烟系统的设计施工，以及燃气灶具、操作台、油烟净化器、开水器、冰柜等厨房设备的零售批发。

商用厨房设备的保养不锈钢材质属于铁与镍、锰等金属的合金，需要保养要充分做到以下几方面。

- 1、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。
- 2、定期用湿布将其表面的脏物擦净，再用干布擦干。
- 3、不锈钢灶具要经常检查是否漏火。

4、炊事机械像和面机、切片机等，不要懒，要及时清洁。

5、避免醋、料酒等各种液体调料洒在其表面，太原商用厨房设备厂家，一旦发现，要及时用清水冲洗，并擦干。

如果您想详细了解山西厨房设备，太原厨房设备，饭店厨房设备，酒店厨房设备等，请来电咨询我们！

《太原市众鑫厨具》是一家从事星级酒店、中西餐厅、工厂、学校、食堂厨房设备的科研、设计、生产、销售、安装、售后运营服务以及厨房工程于一体的企业，另外做厨房排烟系统的设计施工，以及燃气灶具、操作台、油烟净化器、开水器、冰柜等厨房设备的零售批发。

厨房中的砧板很容易开裂。要想防止砧板开裂，买回新砧板后，应立即涂上油。做法是：在砧板上下两面及周边涂上油，待油吸干后再涂，涂三四遍即可。

砧板周边易开裂，可反复多涂几遍，油干后即可使用。经过这样处理，太原商用厨房设备生产厂家，砧板就不易出现裂痕。因为油的渗透力强，又不易挥发，太原商用厨房设备厂，可以长期润泽木质，能防止砧板爆裂。涂油还有防腐功能，砧板也因此经久耐用。

如果您想详细了解山西厨房设备，太原厨房设备，饭店厨房设备，酒店厨房设备等，请来电咨询我们！

太原商用厨房设备厂-太原众鑫厨具-太原商用厨房设备由太原市万柏林区众鑫厨具经销部提供。太原市万柏林区众鑫厨具经销部（www.tyzxcj.com）为客户提供“酒店,学校,饭店,单位食堂等厨房设计与施工”等业务，公司拥有“酒店,学校,饭店,单位食堂等厨房设计与施工”等品牌。专注于炊事、烘焙设备等行业，在山西太原有较高知名度。欢迎来电垂询，联系人：王经理。