

太原不锈钢厨房设备生产厂家 不锈钢厨房设备 新崛厨业公司

| | |
|------|---------------------------------|
| 产品名称 | 太原不锈钢厨房设备生产厂家 不锈钢厨房设备 新崛厨业公司 |
| 公司名称 | 太原市新崛厨业有限公司 |
| 价格 | 面议 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 山西省晋中市榆次区北方功能食品产业园 |
| 联系电话 | 13994294698 13994294698 |

产品详情

太原市新崛厨业有限公司是一家集科研、设计、制、安装、销售于一体的专业厨房设备生产企业。

公司主营：山西厨房设备，山西酒店厨房设备，山西油烟净化器，山西无烟烧烤炉，山西制冷设备，太原岛柜，山西燃气灶，山西排风系统，山西风柜，山西消毒柜等

新崛厨房设备教您怎样保养不锈钢厨具

- 1.由于不锈钢导热系数小，底部散热慢，温度容易集中，所以使用南通厨具时火力不宜过大，应尽量使底部受热面广而均匀，这样既能节省燃料又可避免锅底食物烧焦。
2. 锅底如有食物粘结烧焦，可用水浸软后再用竹、木片轻轻刮去，不用菜刀等锐器铲刮；洗净后用于软布揩干后放置干燥处。
3. 厨具应避免与尖硬物碰撞，以免产生划伤瘡痕影响美观和密封性能
4. 厨具在用过一段时间后，不锈钢表面会起一层雾状物，使厨具表面发暗。这时可用软布沾上去污粉或洗洁精揩抹，即能恢复光亮。若其外表面被烟气熏黑，也可采用此方法。
5. 在使用不锈钢锅时，不要让锅底有水渍。特别是在煤球炉上使用时，由于煤球内含有硫，燃烧时会产生二氧化硫和三氧化硫，它一遇到水就要生成亚硫酸和硫酸，对锅底起腐蚀作用。

太原新崛厨业有限公司

新崛厨房设备：食堂厨房设备—厨房集成灶的清洗与保养技巧

1、清洁集成灶前必须要切断燃气阀门，太原不锈钢厨房设备生产厂家，且燃气灶已经冷却。清洁过程中，严禁拆开燃气灶的安全装置和气密性部件，以避免破坏集成灶安保系统和密封系统，影响集成灶的使用。

2、清洁集成灶的锅架：用柔软的毛刷清除燃烧器底座表面、点火针及热电偶保护针表面的污物。避免使用颗粒状清洗剂(去污粉)、钢丝绒或刀子等清除燃烧器上残留的顽固污渍，否则的话，可能会破坏点火针和热电偶熄火保护针，山西不锈钢厨房设备厂家，从而导致集成环保灶的安全装置发生故障或部件的表面受到磨损，从而直接影响了集成灶的使用寿命。

太原市新崛厨业有限公司是一家集科研、设计、制、安装、销售于一体的专业厨房设备生产企业。

公司主营：山西厨房设备，山西酒店厨房设备，山西油烟净化器，山西无烟烧烤炉，山西制冷设备，太原岛柜，山西燃气灶，山西排风系统，山西风柜，山西消毒柜等

新崛厨房设备：选择炒炉要注意什么？

三看水龙头

带温锅的炉灶上一般都安装有可摇摆水龙头，山西不锈钢厨房设备工程，厨师用手里的炒菜勺就可以拨动控制水的开关，不锈钢厨房设备，在给厨师带来方便的同时，因为大量的敲打，它也成为厨房中最易损坏的东西。水龙头质量很关键，好点的摇摆水龙头上百元一个，市场上并不多见。

四看风机和内部结构

一般炒炉都会有鼓风机，铁壳或铝壳，铝壳较好，噪声低。

鼓风机安装在炉灶下面，好坏不容易判别，鉴别的时候请蹲下低头或卸掉炉灶面板查看，顺便看看炉灶内部结构。好的炉灶内部是这样的：内部结构布局简洁、各种管路井然有序、用材扎实，漆面均匀厚实、风机安装稳固并且有减震胶垫，用螺丝锁固、便于拆卸更换。

以下几个地方千万注意：如果发现风机是焊接上去的坚决不要;如果鼓风机出风管是金属软管请用手稍稍

用力捏一下捏的动的是铝管，捏不动的是不锈钢管，铝管的不要很容易变形脱落接头处也要重点查看。

如果购买双头炉灶，查看一下是单风机还是双风机，建议购买带双风机的，道理很简单，坏了一个，另外一个还能用。

太原不锈钢厨房设备生产厂家-不锈钢厨房设备-新崛厨业公司由太原市新崛厨业有限公司提供。太原不锈钢厨房设备生产厂家-不锈钢厨房设备-新崛厨业公司是太原市新崛厨业有限公司（sxxjcy.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：李经理。同时本公司（www.tybgcj.com）还是从事山西超市冰柜批发，太原大型保鲜冷库报价，太原商用冷柜多少钱的厂家，欢迎来电咨询。