

面馆厨房设备供应商 合肥厨房设备 安徽友福厨具

产品名称	面馆厨房设备供应商 合肥厨房设备 安徽友福厨具
公司名称	安徽友福厨具制造有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	安徽省合肥市双凤经济开发区金藏路5号
联系电话	13956097718

产品详情

商用厨房设备大功率电磁炉部件选购

灶台的选购

灶台是厨房用具中必不可少的配件，选择灶台首先要根据厨具设备的设计，厨房设备价格，式样有嵌入式和台式，如果是嵌入式设计，配置的开关就在顶面。若灶台为台式，则选择开关在前面，这样才能与整个厨具的设计相匹配。

购买灶具时，要严格把好质量关，因为灶具的质量直接关系到家人和财产的安全。国家对此类产品制定有管理制度，因此，要购买有生产许可证厂家的产品，要审查产品的质量检测报告和质量合格证。

选购灶具时，应具体检查其点火系统是否安全可靠，燃烧系统是否燃烧充分，合肥厨房设备，热量调节是否灵活，排出废气中co含量是否小于0.05%，并且到专业商店购买，以免购买假冒产品。配置灶具，最好委托厨具生产企业代办。

不锈钢厨房设备304与201的区别

防腐性区别：

由于304和201所含的元素不一样，防腐性的程度也不同，304比201所含的镍元素多，含镍多少，最终决定板材的防锈能力。

说的简单点 就是304经常用于室外，它的性能不容易生锈，201一般就是用在室内的，如果放在室外时间久了会生锈的，合适的东西放在合适的地方就能发挥出自身的最大价值。

柔韧性区别

不锈钢厨房设备304与201在柔韧性上也能很好的区别，201的碳含量比304高，所以201板材相对硬脆些，304的柔韧一些，用坚硬的划刀在201表面划一下一般会有很明显的划痕，304上的划痕就不会很明显，这要从自己的需求出发，看是用在哪里，根据自己的实际情况选择适合自己的板材。

厨房设备使用保养标准

铁锅生了锈，可用以下办法除锈:如果生锈不严重，于生锈部位涂点醋，再用水刷洗，餐厅厨房设备哪家好，即可去除;如果生锈较严重，可用石蜡溶液除锈。该溶液配制方法:把所买石蜡研成粉末，装到玻璃瓶内(装半瓶)再加入煤油(装满)静放在比较暖和的地方，使之缓慢溶解，面馆厨房设备供应商，即成石蜡溶液。把石蜡溶液抹在生锈的铁锅上，放一天一夜后，用粗布或废纸擦拭，便能除锈。涂石溶液也能防止铁锅生锈。除铁锅外，凡铁器制品，如刀、勺、铲等，均可采用这种方法防锈、除锈。

面馆厨房设备供应商-合肥厨房设备-安徽友福厨具由安徽友福厨具制造有限公司提供。面馆厨房设备供应商-合肥厨房设备-安徽友福厨具是安徽友福厨具制造有限公司(www.ahyfcj.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：马经理。