

合肥厨房设备 商用厨房设备厂 安徽友福

产品名称	合肥厨房设备 商用厨房设备厂 安徽友福
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

厨具设备的保养

1. 橱柜的台面上的油渍、污垢，尽量都在做饭后一次性清理掉，食堂厨房设备，不如容易渗到台面下面去，以后就擦不掉了，这个一定要注意哦
2. 平日清洁以微湿抹布擦拭即可，若遇较难擦拭的，新型厨房设备，可以中性清洁剂及菜瓜布轻刷。
3. 台面的清洁和保养重点，一般清洁以湿布即可，如有斑点可用胰子水及中性清洁剂清洗，合肥厨房设备，切忌利用化学性强的清洁剂，当碰到不好支吾的污垢时不妨利用胰子水。

如何鉴别厨房设备不锈钢的特点

一定要认真观察产品的外包装和各项证书、合格证号。一是注意实物与包装上描述的内容是否一致;二是检查产品是否具有产品质量合格证明、QS标记的生产许可证和许可证编号，以及GB或其他国家1认证部门出具的合格证号;三是产品上是否有中文产品名称、生产厂名称和地址;四是包装或说明书上是否标明产品规格、等级、主要成分名称和含量等;五是包装或说明书上是否有一些正确的操作规范或者清洗方式的提示;六是因使用不当，易造成产品本身损坏或可能危及人身、财产安全的产品，商用厨房设备厂，应当有警示标志或中文警示说明。

消毒柜的使用和保养

- (1)应将餐饮具洗净沥干后再放入消毒碗柜内消毒，这样能缩短消毒时间和降低电能消耗。

(2)使用臭氧消毒柜时要注意臭氧发生器是否正常工作，凡听不到高压放电的吱吱声或看不到放电蓝光.说明臭氧发生器可能出现故障，应及时维修。

(3)消毒结束后，如过十分钟再取用的话，效果更佳。打开柜门时有少量臭氧味滋出，这浓度是无碍人体健康的，请放心。

(4)消毒期间非必要时，请勿开门，以免影响效果。

(5)要定期将柜身下端集水盒中的水倒出抹净。

合肥厨房设备-商用厨房设备厂-安徽友福(推荐商家)由安徽友福厨具制造有限公司提供。合肥厨房设备-商用厨房设备厂-安徽友福(推荐商家)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。