

晨鸣海业 河北厨房设备价格 厨房设备

产品名称	晨鸣海业 河北厨房设备价格 厨房设备
公司名称	北京晨鸣海业厨房设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	北京市通州区宋庄镇翟里工业区
联系电话	13810917560

产品详情

厨房设备

不锈钢台面以干净，清洁给人较深的影响，几乎每个家庭都有一个不锈钢台面，不过在使用的过程中会经常遇到不锈钢台面生锈的情况，这是什么原因呢？其实主要的原因是因为你选择不正当的物质擦洗台面，下面详细介绍一下。不锈钢橱柜台面沾到盐分就有可能生锈，因此平时还应注意避免将酱油瓶等物品

直接放在台面上不可使用酸性和磨擦性的清洁剂，同时也应避免使用硬度较高的清洁工具，如钢丝球等，过硬的清洁工具容易造成表面起毛、表面刮伤等现象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，切忌利用化学性强的清洁剂，当碰到不好去除的污垢时不妨利用胰子水，若为雾面台面，则可利用去污粉及3M菜瓜布(黄色)，以划圆周方式轻轻擦拭。别的，还需特殊

注重不要让粗疏的化学品，如：染料剥离剂直接接触台面，或是将热锅直接放至台面，河北厨房设备价格，这些动作都会损坏台面表面，故应于台面上放置隔热垫以避免此种情形产生。

厨房设备

使用蒸烤箱，厨房设备，整个烹饪过程智能掌控，多种菜一键搞定。蒸烤箱可储存上百个常用菜单，调用简单，且可随时编辑。只要轻轻一按蒸烤箱上独特的编程操作，河北厨房设备批发，即可实现标准化操作，保证得到完全一样的标准化、高品质菜肴。另外还带有自动清洗功能，实现一键清洗。干净、卫生而且能免去厨房的油烟、闷热，既节省了厨房空间，又能让厨师们更舒心的工作。

蒸烤箱能烤、能蒸、能煮，具有不同的烹饪功能。还可以根据厨师对菜肴的要求，设置蒸烤比例，通过不同的操作方法，做出各种美味的菜肴。有了这样的蒸烤箱，按照菜单的标准程序制作就可以做出标准

化美味的菜肴。

厨房设备

厨房设备一般都是选择不锈钢材质的，河北厨房设备公司，那么是不是选择304不锈钢材质就不生锈了呢？商用厨房设备由于使用率高，器皿和设备表面经常会被碰撞、磨擦，因此面板都会比背板、围板要厚，同时还会对不锈钢表面进行处理以提高其性能。而常用的处理方式就是拉丝。不锈钢拉丝就是不锈钢表面呈现丝状的纹理，看起来是哑光的，细看表面有一丝一丝的纹理，但是摸不出来.而且看起来更上档次一些。

不锈钢拉丝处理也有很多种类的，比较常见的是直纹和乱纹，其他的还有波纹和螺纹。

1、不锈钢拉丝直纹：这种拉丝处理十分的常见，加工用以也比较简单。加工出来的结果是表面形成很多直线型的纹路，这种加工不但会增加美观，而且还可以有效的消除不锈钢板表面的一些刮痕，十分实用。

2、不锈钢拉丝乱纹：乱纹的产生相对会比较复杂一些，不锈钢拉丝乱纹在近处看的时候是一些不规则的乱纹，但是如果从远处进行观察的话就会发现这些都是又一圈一圈的砂纹组合而成的，效果十分好看。

3、不锈钢拉丝波纹：顾名思义经过拉丝波纹的处理之后，不锈钢表面就会形成很多波浪式的纹路，不但造型美观而且对耐磨性也有一定的提高。

4、不锈钢拉丝螺纹：相对于其他其它拉丝处理工艺，不锈钢拉丝螺纹的加工十分独特，经过这种加工，不锈钢的表面形成很多相同宽度的螺纹纹路，看起来规则性很强。但是因为加工难度比较大，所以采用这一工艺的并不多。通过以上的拉丝不锈钢的特色，大家不难看出不锈钢进行拉丝之后，均可以提供美观程度以及耐磨度。

晨鸣海业(图)-河北厨房设备价格-厨房设备由北京晨鸣海业厨房设备有限公司提供。北京晨鸣海业厨房设备有限公司(www.cmhycj.com)实力雄厚，信誉可靠，在北京通州区的其它等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领晨鸣海业和您携手步入辉煌，共创美好未来！