

# 淮南厨具 安徽臻厨 商用厨具厂家

产品名称	淮南厨具 安徽臻厨 商用厨具厂家
公司名称	安徽臻厨厨房设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	合肥市瑶海区佳海工业城G区35-36栋
联系电话	15155160088

## 产品详情

食堂厨房设备的选购需要注意细节

### 1、认准品牌和口碑

无论您是从厂家购买，淮南厨具，还是从批发市场购买，都要选择可靠的产品，商用厨具厂家，所谓可靠，就是设备的生产厂家资质全，设备合格，售后网点比较多，服务比较好。如果这几点了，设备的口碑也就有了。可以是设计师推荐的，也可以是熟人介绍的。总之“可靠”才好。

### 2、方便原则?

食堂厨房内的操作要有一个合理的流程，厨具批发，在厨房设备的设计上，能按正确的流程设计各部位的排列，对日后使用方便十分重要。再就是灶台的高度、吊柜的位置等，都直接影响到使用的方便程度，要选择符合人体工程原理和厨房操作程序的厨房设备。

### 3、符合使用要求

不能听人信口开河，您选择的设备，要不多不少，不大不小。不能小马拉大车，设备不够用；也不能杀鸡用牛刀，大材小用，浪费设备。这样才比较节省。

不锈钢是一种特致的耐用金属。不锈钢和铜一样有助于均匀的散发热量，但是与铜最大的区别是，不锈钢不腐蚀、不变色。

锅和盆有铝、铜、不锈钢、搪瓷厨具、铸铁和不粘锅等材料。其中不锈钢厨具是推荐的种类；铝是流行的材料之一，因为它不止是一种很便宜的材料，而且制作成平底锅加热均匀，快速、不粘锅，非常容易清洗。此外铝的材料很轻，便于携带和操作。锅和盆要有良好的耐热性，它应该均匀的煮熟食物。

## 如何选购酒店厨房设备

近年来酒店厨房设备的发展越来越精细化，越来越多的酒店为使酒店厨房更加的高端、大气，商用厨具公司，让厨房的使用环境看起来更加的整洁、让顾客能体验到酒店更加出色人性化的服务价值，都想在市场采购比较好的厨房设备产品。那如何才能采购到令人满意的设备呢？

### 了解厨房设备生产工艺

酒店厨房设备保质保量是每一位采购者注重的事情，一套质量过硬的酒店厨房设备可以保证酒店在使用过程中不会轻易出现问题。因此采购者就需要关注生产商的制作工艺是否老道成熟，生产工艺流程是否精细化。一般来说老道的、工艺流程精细化的酒店厨房设备生产商是更加可靠的。

淮南厨具-安徽臻厨-商用厨具厂家由安徽臻厨厨房设备有限公司提供。安徽臻厨厨房设备有限公司（[www.ahcfsb.com](http://www.ahcfsb.com)）坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。安徽臻厨——您可信赖的朋友，公司地址：合肥市瑶海区佳海工业城G区35-36栋，联系人：刘经理。