

# 昆明不锈钢厨具设备 迅腾厨具 昆明不锈钢厨具

产品名称	昆明不锈钢厨具设备 迅腾厨具 昆明不锈钢厨具
公司名称	云南迅腾厨房设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	云南省昆明市经开区林溪路14号3-4栋4层
联系电话	13888504918 13888504918

## 产品详情

不锈钢厨具使用后应立即用温水洗涤，昆明不锈钢厨具设备厂，以免油渍、酱油、醋、番茄汁等物质和餐具表面发生作用，昆明不锈钢厨具，导致不锈钢表面黯淡失色，甚至产生凹痕。洗涤时要注意不发生表面划伤，避免使用漂白成分及含研磨剂的洗涤剂、钢丝球、研磨工具等，可用肥皂、弱洗涤剂来洗。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，器皿清洗以后，外表的水迹要擦干。切记常保持器具干燥。

云南迅腾厨房设备有限公司集厨房设备，环保设备的科研、生产、销售和售后服务于一体，具有生产全套不锈钢厨房设备、环保设备及厨房零部件的生产能力，并代理全国各地的品牌厨具、西餐用具、机械设备及配件。欢迎来电咨询。

### 不锈钢厨具的特点有哪些

不锈钢按内部原子结构排列办法，可分为：体心立方晶格结构(马氏体)、面心立方晶格结构(奥氏体)和密排六方晶格结构(铁素体)。奥氏体自身不带磁，不过机械加工的轻重是导致磁性多少的底子，但不影响不锈钢的抗腐蚀性及其它质量。不锈钢以其美丽的外观、耐腐蚀的特性、不易损坏的长处，越来越遭到人们的喜爱。锅碗瓢盆、城市雕塑、修建、装修居室等运用不锈钢的越来越多。

云南迅腾厨房设备有限公司集厨房设备，环保设备的科研、生产、销售和售后服务于一体，具有生产全套不锈钢厨房设备、环保设备及厨房零部件的生产能力，并代理全国各地的品牌厨具、西餐用具、机械设备及配件。欢迎来电咨询。

不锈钢厨具分辨办法为：用磁铁吸底部，吸得住的是430，吸不住的是304与18-10。但304锅子的锅缘、或是汤匙的前后端，有时会吸得住，是因为抛光所出现的磁性。所以最准的办法是吸底部。国内选用较多的是201混合钢材，昆明不锈钢厨具设备，质料无磁，钢材比较软!

云南迅腾厨房设备有限公司集厨房设备，昆明不锈钢厨具价格，环保设备的科研、生产、销售和售后服务于一体，具有生产全套不锈钢厨房设备、环保设备及厨房零部件的生产能力，并代理全国各地的品牌厨具、西餐用具、机械设备及配件。欢迎来电咨询。

昆明不锈钢厨具设备-迅腾厨具-昆明不锈钢厨具由云南迅腾厨房设备有限公司提供。云南迅腾厨房设备有限公司（[www.ynxtcfsb.com](http://www.ynxtcfsb.com)）拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是全网商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！