

云南不锈钢厨具批发厂 云南不锈钢厨具批发 迅腾厨具

产品名称	云南不锈钢厨具批发厂 云南不锈钢厨具批发 迅腾厨具
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

据统计，我国每年厨具消耗不锈钢占比居首位，约占四分之一，云南不锈钢厨具批发，因此厨具行业的发展一定程度影响着不锈钢行业的发展。任何一个行业的从开始到结束基本要经历初始期、成长期、成熟期四个阶段，目前不锈钢厨具正处于成长期。主要原因有：一，云南不锈钢厨具批发厂，市场占有率和需求增长率均保持增长。目前不锈钢厨具的市场占有率在40%左右，云南不锈钢厨具批发价，需求增长率保持20%。第二，企业商家多，产品品种多样化。目前国内不锈钢餐厨具企业约1300多家，产品种类涉及300多种。第三，进入门槛提高，技术创新提高。国家标准化管理等相关部门建立了各项规章制度，对不锈钢餐厨具产品实施准入制度，为企业进入行业带来障碍。第四，有一定的实力品牌厂家，但市场占有率不大。目前国内品牌主要有苏泊尔、爱仕达、双喜、老板电器、凌丰等，单一品牌市场份额不超过5%。

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。

不锈钢厨具的使用及保养注意事项：

- 1、锅具煮食后必须及时清洗，不能让污染源分解氧化，这样会增加清洗的难度。
- 3、不用强碱或强氧化性的化学药剂，如漂白剂、次氧酸钠等进行清洗。
- 4、用粉状清洗剂时须沿锅具的纹路来洗擦。
- 5、避免用带油腻的抹布去擦拭，每次清洗后必须用温水彻底漂洗去洗涤剂，因很多洗涤剂本身带有一定腐蚀性物质，若残留会对锅体产生侵蚀。漂洗后，须用干净的手巾擦干锅身，以防水。

- 6、一定要注意火焰不要超过锅底底盘，以免导致锅具发黄或发黑。
- 7、不要长期盛放酸性或碱性的食品。
- 8、不要长时间干烧锅体，持续干烧会导致锅具损坏。
- 9、不可用硬而粗糙的材料擦试外表面，这样会使锅体表面拉伤，云南不锈钢厨具批发市场，用海绵布即可。

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。

不锈钢厨具保养方法：

- 1、保持厨具的清洁干净，经常擦洗，保持厨具干燥。

切记要保持厨具的清洁干净，经常擦洗，特别是存放过醋、酱油等调味品之后要及时的清洗，保持厨具干燥。这样厨具才不会被腐蚀出现瑕疵，更能保持美观的形象。

- 2、不能用强碱性或强氧化性的小苏打、漂白剂等进行清洗。

切勿用强碱性或强氧化性的小苏打、漂白剂等进行清洗。因为这些物质会与不锈钢起电化学反应，从而使餐具生锈。

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。

云南不锈钢厨具批发厂-云南不锈钢厨具批发-迅腾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）实力雄厚，信誉可靠，在云南昆明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迅腾厨具和您携手步入辉煌，共创美好未来！