

餐饮厨房设备 安徽新现代 六安厨房设备

产品名称	餐饮厨房设备 安徽新现代 六安厨房设备
公司名称	安徽新现代餐饮设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	合肥市庐阳区电厂支路与清源路交叉口新中菜市二楼东区
联系电话	13505600492

产品详情

不锈钢厨房设备清理小妙招

表面彩虹纹：不锈钢表面有彩虹纹，是过多使用洗涤剂或油引起，洗涤时用温水中性洗涤剂可洗去。附着锈：不锈钢表面污物引起的锈，可用10%硝酸或研磨洗涤剂洗涤，也可用专门的洗涤药品洗涤。清洗不锈钢表面时不要发生表面划伤现象，避免使用漂白成分以及研磨剂的洗涤剂、钢丝球、研磨工具等，餐饮厨房设备，为除掉洗涤剂，洗涤结束时再用清水冲洗表面。

酒店厨房设备

水池类，避免放置硬物、生锈物和长时间放置清洁抹布等。清洗水池壁上沉积矿物质时要用低浓度醋溶液除去，商业厨房设备，再用清水洗净，六安厨房设备，池壁不残留水滴。含有可腐蚀不锈钢的成分如氯成分、漂白剂、大量盐分、盐酸、硫磺等，厨房设备哪家好，产品不宜在水池内使用。清洁时不能用百洁布、不锈钢刷等易磨损池壁、产生划痕的东西。酒店厨房设备 - 燃气类（燃气灶台），使用燃气类产品的厨房一定要有专人管理负责燃气，因为燃气使用不规范易发生火灾。

酒店厨房设备

酒店厨房设备 - 燃气类（燃气灶台）

在使用燃气时，要注意以下事项：点火前后要开门窗换气通风15min。如果室内有天1然气味道必须先通风，除味完全后再点火。经常检查天1然气线路、附件是否完好、牢固、无泄漏。操作间无易1燃易1爆物

和杂物禁止吸烟。还要准备好灭火毯或者干粉灭火器，随时准备灭火。燃气灶台使用非常广泛和频繁，使用时要按照规定的操作步骤进行。用完要清洁灶台卫生，并定期检查炉头的老化程度，耐火水泥是否开裂，台面有没有过热出现变形，灶台底部地面是否清洁干燥，设备底部无腐蚀，发现问题及时处理。

餐饮厨房设备-安徽新现代(在线咨询)-六安厨房设备由安徽新现代餐饮设备有限公司提供。行路致远，砥砺前行。安徽新现代餐饮设备有限公司（www.xiandaicj.com）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为其它具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!