

卤肉汤桶采购 星展节能厨具生产商 柳州卤肉汤桶

产品名称	卤肉汤桶采购 星展节能厨具生产商 柳州卤肉汤桶
公司名称	博兴县曹王镇星展厨房设备厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省滨州市博兴县曹王镇工业区
联系电话	13563086266

产品详情

卤肉汤桶为您省时省钱省能源

卤肉汤桶采用高科技超级复合聚热钢圈，瞬间聚温导热快，散热慢；能够在食物炖煮时同时凝聚温度。卤肉汤桶采用熄火后继续炖煮的技术。继续炖煮食物至少30-40分钟以上。炖煮出来的食物不但香，柳州卤肉汤桶，有劲，味道更是香醇浓郁。绝非一般焖、烂、无味的焖烧食物有可比性。完全取代了您后半段的炖煮过程。为您省下了一笔可观的煤气费用。

卤肉汤桶的清洗

第1次使用卤肉汤桶前，要用白醋加温后将锅具清洗一次，卤肉汤桶多少钱，然后用热水冲洗，内外擦干之后就可以使用了。使用后如果锅的内壁出现白色的斑点，是食物中的淀粉在加热过程中附着在了锅壁表面。去除的方法：用少许醋或是柠檬片擦拭就可以了。最后要用清水把锅子冲洗干净，把锅子擦干，卤肉汤桶定做，放在干燥处存放就可以了。星展厨业是一家专业生产卤肉汤桶的企业

- 1.使用前要确保桶内水位在安全范围内，如果水位太高会引起水沸腾时容易溢出从而损坏机器。
- 2.使用过程中不能直接加汤料而不用过滤网，这样容易堵塞排水龙头。
- 3.清洗时要避免水进入观火孔，不然容易引起机器故障。

以上就是星展厨业为您介绍的相关知识，星展厨业是一家专业生产卤肉汤桶的企业，愿携手广大新老客户一起进入低碳环保时代。卤肉汤桶采购-星展节能厨具生产商-柳州卤肉汤桶由博兴县曹王镇星展厨房设备厂提供。“节能汤桶,麻辣烫设备,煮肉设备,羊汤设备等厨具加工”就选博兴县曹王镇星展厨房设备厂（www.jienengtangtong.net），公司位于：山东省滨州市博兴县曹王镇工业区，多年来，星展厨业坚持为客户提供好的服务，联系人：常经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。星展厨业期待成为您的长期合作伙伴！同时本公司（www.cnsdbw.com）还是从事燃气汤桶，保温节能汤锅，储热汤锅厂家的厂家，欢迎来电咨询。