

单眼大锅灶批发 宇杰厨具 南京单眼大锅灶

产品名称	单眼大锅灶批发 宇杰厨具 南京单眼大锅灶
公司名称	南京宇杰厨具有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	南京市雨花台区玉兰路99号中闽百汇商场2F-08
联系电话	13770837458

产品详情

每个人都必须熟知电磁炉，但你见过商用电磁炉的“真身”吗？你明白为什么连锁店餐厅经常选取商用电磁炉吗？

安全性与功能性？不，不，不只这些！

还有人说，商用电磁炉要用电吗？天啊，你看不到商用电磁炉的优点，难道商用电磁炉很糟糕吗？

今天，小编要给商用电磁炉“代言”，拉开它们的面纱

1、热传递高（更环保）

商用电磁炉的优势首先反映在热传递之高上。作为提倡“绿色厨房文化”的产品，燃气灶、燃气灶等传统炉具的加热锅之中的食物，热传递效率在0%~60间，效率小，烹调慢。商用电磁炉的应用原理是电流通过线圈造成磁场。热传递效率可达90%，烹调快捷安全性。

2、无明火（更安全）

商用电磁炉的使用效果与燃气炉全然有所不同。在采用过程之中，不会有明火，电磁炉本身也不会有明火，也不会像其他炉子那样经常发生火灾事件，也没有煤气泄漏事故。

3、样样都会（更全能）

商业电磁炉无疑是油炸、煎炸、煎炸、搅拌和炖煮的，与微波炉的单个功能相对，无疑具备极大的进步，它的智能体可程度地节约厨房空间，加装、迁移轻巧方便，无辐射、漏电危险性。

4、芯片控制（更智能）

商用电磁炉可根据用户的有所不同烹饪要求敏捷地控制加热功率和烹调温度。有经验的厨师之所以能烹抽调美味的食物，是因为他们能娴掌控炉火。因此，新手厨师可透过商用电磁炉的智能效果，敏捷地选取烹调所需的温度，非常便于，使熟食达的色泽和风味。

5、简约大方（更有艺术感）

商用电磁炉只需几个按钮，手动便于。台式电磁炉便携。局限于各种场所，特别是连锁店便利店、宾馆、茶馆、地下室、加油站、液化气中心、酒厂、车间、仓库等不造成明火、无高温、无废气的禁火场所。

所谓的商用电磁炉，就是用在饭店一类的电磁炉，商用电磁炉有什么特点？带大家去了解以下。

商用电磁炉特点是什么：

- 1、商用电磁炉的优势首先就是它的热效率极高。
- 2、商用电磁炉让我们告别了满是油烟的厨房，因为电磁炉(灶)在加热时不会释放任何物质，既无火无烟，又不会升高室温；
- 3、商用电磁炉的使用效果与煤气灶完全不同，在使用过程中既不会产生明火，电磁炉(灶)本身也不会发热，会如其它灶具经常导致火灾事件，更不会存在因泄漏煤气而引发的种种事端。

商用电磁炉使用：注意六点

- 1、选用合适的锅具。用于电磁灶的锅具其材质通常应为铁或是钢制品。这类材质在受到高温加热时，其加热负载和电磁灶的感应涡流更匹配，具备比较高的能量转换率。电磁灶不能使用诸如玻璃、铝、铜质的容器加热食品，单眼大锅灶批发，这些非铁磁性物质是不会升温的。
- 2、电磁灶使用完毕后，不能立即将插头拔掉，中式单眼大锅灶厂家，应将电磁灶本身控制电源开关关闭，待器具内部温度降到设定温度后，风扇停止加热后再拔掉插头，这样有利于器具内部充分散热，提高电磁灶使用寿命及稳定性。
- 3、不要让铁锅或其他锅具空烧、干烧，以免电磁灶面板因受热量过高而裂开。
- 4、电磁灶应放置在空气流通处使用，至少应该确保不会使水蒸汽进入电磁灶内部。电磁灶的加热面板一旦出现裂痕，切勿继续使用，避免溢水渗透进入器具内部并与带电部件接触。
- 5、需要清洁电磁灶台面时，应待其完全冷却后，方可使用少许中性洗涤剂擦拭。切忌使用强力除油垢剂，南京单眼大锅灶，也不要金属刷子刷洗面板，更不允许用水直接冲洗电磁灶产品。
- 6、在使用时，灶面板上不要放置小刀、小叉、瓶盖之类的铁磁物件。也不要将手机、MP3等易受磁场影响的物品放在灶面上或近距离之内。在距离电磁灶2至3米的范围内，不要放置电视机、电话机等容易受到磁场影响的家用电器，以免受到不良影响。

单眼大锅灶批发-宇杰厨具(在线咨询)-南京单眼大锅灶由南京宇杰厨具有限公司提供。“厨房设备”就选南京宇杰厨具有限公司(www.njyjck.com)，公司位于：南京市雨花台区玉兰路99号中闽百汇商场2F-08，多年来，宇杰厨具坚持为客户提供好的服务，联系人：刘经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指

导，洽谈业务。宇杰厨具期待成为您的长期合作伙伴！同时本公司（www.njdcbtz.cn）还是从事电磁煲汤炉，大型电磁煲汤炉，商用厨具的厂家，欢迎来电咨询。