

商用厨具厂家 合肥厨具厂家 安徽友福厨具

产品名称	商用厨具厂家 合肥厨具厂家 安徽友福厨具
公司名称	安徽友福厨具制造有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	安徽省合肥市双凤经济开发区金藏路5号
联系电话	13956097718

产品详情

厨房是现代家居中使用明火的区域，生产厨具厂家，材料防火阻燃能力的高低，决定着厨具乃至家庭的安全，特别是厨具表层的防火能力，更是选择厨具的重要标准。学校食堂厨房工程厨房设备——烹调用具，主要有炉具、灶具和烹调时的相关工具和器皿。随着厨房革命的进程，电饭锅。高频电磁灶、微波炉、微波烤箱等也开始大量进入家庭。学校食堂厨房工程厨房设备——进餐用具，主要包括餐厅中的家具和进餐时的用具和器皿等。

不锈钢厨房设备使用时的禁忌：

- 1、不能空烧。不锈钢炊具较铁制品、铝制品导热系数低，传热时间慢，空烧会造成炊具表面镀铬层的老化、脱落。
- 2、不可长时间用不锈钢器皿盛放盐、酱油、菜汤等，因为这些食品中含有电解质，厨具厂家哪家好，如果长时间盛放，不锈钢同样会像其他金属一样，与这些电解质起化学反应，使有毒金属元素被溶解出来。
- 3、要保持炊具的清洁，经常擦洗，特别是存放过醋、酱油等调味品后要及时洗净，保持炊具干燥。
- 4、勿用强碱性或强氧化性的化学药剂如苏打、漂、次等进行洗涤。因为这些物质都是电解质，同样会与不锈钢起化学反应。

5、不锈钢厨具不是在所有情况下都是耐蚀的。在高浓度盐水中，不锈钢也可能被腐蚀，失去光亮的外表，商用厨具厂家，并出现安全隐患。因此，必须经常对不锈钢表面进行清洁擦洗，去除附着物，消除引发锈蚀的外界因素。

论是酒店、餐厅还是厨房，在厨房工程设计开始的时候，就要考虑到厨房设备的摆放问题，不仅仅是因为它不容易生锈，不锈钢厨具还具有其他许多优点，比如导热快、烹饪效率高;不容易磨损;造型和功能多样，适合现代1餐饮业的发展需要;另外，合肥厨具厂家，从健康角度来看，不锈钢厨具也比铝质厨具更稳定，更利于人类健康。在不锈钢厨具推广使用之前，铝厨具曾经是市场厨具的主流。

商用厨具厂家-合肥厨具厂家-安徽友福厨具(查看)由安徽友福厨具制造有限公司提供。安徽友福厨具制造有限公司(www.ahyfcj.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！