商用厨具厂家 合肥厨具厂家 安徽友福厨具

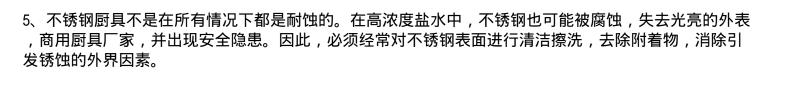
| 产品名称 | 商用厨具厂家 合肥厨具厂家 安徽友福厨具 |
|------|----------------------|
| 公司名称 | 安徽友福厨具制造有限公司 |
| 价格 | 面议 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 安徽省合肥市双凤经济开发区金藏路5号 |
| 联系电话 | 13956097718 |

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人家庭。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。



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!