

# 豆浆专用煮锅定做 豆浆专用煮锅 顺鑫鼎盛煮肉桶加工

|      |                              |
|------|------------------------------|
| 产品名称 | 豆浆专用煮锅定做 豆浆专用煮锅<br>顺鑫鼎盛煮肉桶加工 |
| 公司名称 | 山东省博兴县顺鑫鼎盛节能厨房设备厂            |
| 价格   | 面议                           |
| 规格参数 |                              |
| 公司地址 | 山东省滨州市博兴县曹王镇南工业区             |
| 联系电话 | 18366888841                  |

## 产品详情

不锈钢汤桶豆浆专用煮锅表面有一层黑色的物质是怎么回事？一般分为2种情况：

- 1.新买的不锈钢汤桶豆浆专用煮锅表面的黑色物质可能是生产厂家残留的研磨膏，研磨膏主要是抛光用的。研磨膏的主要成分是金刚砂、碳化硅以及凡士林等。由于反复使用所以呈黑色。最后没有彻底处理干净，有少量残留。可以用洗涤剂清洗干净即可。
- 2.黑色物质可能是金属氧化物，如果用含有这种氧化物的盆装食物，人吃了对身体有害。去除这种氧化物可以用醋泡一泡，大盆可以用抹布泡上醋把盆全擦一遍，让醋水在盆表面停留五、六分钟，使金属氧化物和醋充分反应，之后再用食用碱或洗洁精清洗，洗出来的盆又亮又干净。不锈钢产品都是越洗越亮的。

不锈钢汤桶豆浆专用煮锅的材质有哪些

430不锈钢：铁+12%以上的铬，可以防止自然因素所造成的氧化，豆浆专用煮锅定做，称之为不锈钢，豆浆专用煮锅品牌，在jis的代号为430号，因此又称为430不锈钢。但430不锈钢无法抵抗空气中的化学物质所造成的氧化，430不锈钢不常使用一段时间后，仍会因非自然因素而有氧化（生锈）的情况；

不锈钢按金相组织可分为三类：奥氏体不锈钢、铁素体不锈钢和马氏体不锈钢。不锈钢的主要成分是铁、铬、镍合金，此外还含锰、钛、钴、钼和铜等微量元素，豆浆专用煮锅，这使不锈钢性能稳定，具有不锈性和耐蚀性。奥氏体型不锈钢由于内部分子结构的特殊性，豆浆专用煮锅批发，使得不易被磁化。

## 豆浆专用煮锅豆浆专用煮锅

### 不锈钢制品类生活用品选用什么材质比较好

由于不锈钢具有表面光滑，坚固，不易积累污垢，便于清洗等特点，因此被广泛应用于建材装饰、食品加工、餐饮、酿造和化工等领域。然而现在人们的日常生活中，不锈钢制品类的生活日用品也被广泛推广出来。市场中的不锈钢材质的生活日用品品种多，质量由于不锈钢材质的关系而表现的参差不齐。

从奥氏体不锈钢、铁素体型不锈钢这两种不锈钢材质的性能来看。家用生活用品还是要选其后者比较放心，但从价位方面来考虑。因为奥氏体不锈钢的性能各方面比铁素体要好。所以价格也是铁素体的一倍左右。但从食品安全方面考虑，随着人们生活水平的提高，奥氏体不锈钢制品类生活用品将受到广大消费者的青睐。

豆浆专用煮锅定做-豆浆专用煮锅-顺鑫鼎盛煮肉桶加工(查看)由山东省博兴县顺鑫鼎盛节能厨房设备厂提供。行路致远，砥砺前行。山东省博兴县顺鑫鼎盛节能厨房设备厂（[www.jienengtangtong.com](http://www.jienengtangtong.com)）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为机械加工具有一定影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!同时本公司（[www.cnsdbi.com](http://www.cnsdbi.com)）还是从事炖肉桶，熟食锅，熬汤大锅的厂家，欢迎来电咨询。