

# 工厂厨具 安徽友福 合肥厨具

产品名称	工厂厨具 安徽友福 合肥厨具
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

如何保养厨房的电器之消毒柜：

尽量每天通电消毒一次，这样既起到杀毒的目的，又可延长消毒柜使用寿命。同时应放置在干燥通风处，离墙不宜小于30厘米。切忌将带水的餐具放入柜内又不经常通电使用，致使消毒柜的各电器元件及金属表面受潮氧化，易烧坏管座或其他部件。如何保养厨房的电器之微波炉：微波炉是一种高技术家电产品，发现异常或故障，大型厨具，应及时通知生产厂家的维修部门或维修点来维修，千万不要自己检修或继续使用。因为其高压回路中蓄有高压电，触摸它将有被高压电的危险。

在选购电蒸饭柜的时候，我们个想到的就是品牌，毕竟现如今品牌效应在每一个家庭当中都是首要选择，因为大家都认为只有品牌质量才是的，但是毫无疑问这种购买东西的理念也是有所依据的！找到了品牌，就开始选择质量好的电蒸饭柜了，工厂厨具，因为谁都想买一个质量很好，性能齐全的电蒸饭柜，这一点毋庸置疑。那么问题来了，怎么选购质量好的电蒸饭柜呢？我们可以根据电蒸饭柜的电功率以及制作材料来判质量好坏，一般来说，电功率高的东莞电蒸饭柜，快餐厨具，其生产效率也会好一点，质量也会好一点。

## 厨房设备，餐具卫生管理

- (1)厨房设备，餐具用后要进行洗涤，并进行消毒处理.
- (2)对于加工用的设备，厨具的消毒应更加认真细致.
- (3)餐厅内冷藏设备的清洁卫生工作，合肥厨具，应该由专人负责.
- (4)保证厨房的清洁卫生，清洁消毒设备，确保被洗涤餐具的干净.
- (5)要经常进行消毒，清理，储藏和输送设备.
- (6)制定设备卫生计划和各种设备洗涤操作规程，随时做好员工的卫生知识培训工作.
- (7)厨房所有工作人员要讲究个人的清洁卫生，要养成良好的卫生习惯.

工厂厨具-安徽友福(在线咨询)-合肥厨具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](http://www.ahyfcj.com)）在其它这一领域倾注了诸多的热忱和热情，安徽友福一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：马经理。