

不锈钢厨房设备厂 合肥厨房设备 安徽友福公司

产品名称	不锈钢厨房设备厂 合肥厨房设备 安徽友福公司
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电饭煲：内锅在使用洗涤后，必须揩干外表水后再放入电饭煲内。而外壳及发热盘切忌浸水，只能在切断电源后用湿布抹净。同时不宜放在有腐蚀性气体或潮湿的地方。如何保养厨房的电器之油烟机：使用抽油烟机的时候要保持厨房内的空气流通，防止厨房内的空气形成负压，保证油烟机的抽吸能力;为避免噪音或震动过大、滴油、漏油等情况的发生，合肥厨房设备，应定期对油烟机进行清洗，以免电机、涡轮及油烟机内表粘油过多;不要擅自拆开油烟机清洗，应让厂家的专业人员进行操作。

西餐厨房设备种类有哪些：

- 1、平顶扒炉——主要是用于西餐烧烤牛肉、肉块等食物，需要具有操作简单、加热更为快捷的设备，通过此设备可以快速的满足客户在短时间内实现肉食品的烤、煎、炸方式烹饪。
- 2、蒸汽夹层汤锅--该锅主要由机架、蒸汽管路、锅体、倾锅装置组成。主要材料为不锈钢，符合食品卫生要求，外观造型美观大方，使用方便省力。倾锅装置通过手轮带动蜗轮蜗杆及齿轮传动，使锅体倾斜出料。翻转动作也有电动控制的，使整个操作过程安全且省力。
- 3、多功能烤箱——主要是用于西餐的烤类食品的器皿，所谓脚多功能是建立在温度上，不管是多少高温低温都可以进行烤，一般的西餐厅由于面包、西点等食品的制作。

如何保养厨房的电器之消毒柜：

尽量每天通电消毒一次，厨房设备公司，这样既起到杀毒的目的，不锈钢厨房设备厂，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，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。

不锈钢厨房设备厂-合肥厨房设备-安徽友福公司(查看)由安徽友福厨具制造有限公司提供。行路致远，砥砺前行。安徽友福厨具制造有限公司（www.ahyfcj.com）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，与您一起飞跃，共同成功!