

迅腾厨具 大理不锈钢厨具批发

产品名称	迅腾厨具 大理不锈钢厨具批发
公司名称	云南迅腾厨房设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	云南省昆明市经开区林溪路14号3-4栋4层
联系电话	13888504918 13888504918

产品详情

不锈钢炊具初次使用时应该用清水将其煮沸半小时，接着浸泡数小时，再换用新水重复煮沸、浸泡，一般重复3次以上才会使重金属迁移量降低到安全水平。可在器皿的表面涂上一层薄薄的植物油，然后在火上烘干，这就等于器皿表面穿上了一层微黄的油膜“衣服”。这样，使用起来既容易清洗，又可以延长使用寿命。

云南迅腾厨房设备有限公司集厨房设备，环保设备的科研、生产、销售和售后服务于一体，具有生产全套不锈钢厨房设备、环保设备及厨房零部件的生产能力，大理不锈钢厨具批发价格，并代理全国各地的品牌厨具、西餐用具、机械设备及配件。欢迎来电咨询。

商用不锈钢厨具已渗透到商业厨房的各个角落。

- 1.炉具灶具系列。酒店餐饮行业离不开各种灶具炉具产品，比如双头单尾灶、双头双尾灶、蒸柜、扒炉、炸炉等。
- 2.排烟系统系列。排烟设备是国家规定的商用厨房场所必须配备的一项重要，有助于净化空气，减少污染排放。常见的有烟罩、油烟净化器、风机等，以物廉价美的201不锈钢为主。
- 3.调理设备系列。此类设备在商用厨房中的品种较多、数量也较多，主要有工作台、操作台、水池、置物架、置物柜等。
- 4.炊事机械系列。此类设备多是一些各种烹饪功能的机械类设备，比如搅拌机、和面机、制冰机、压面机、切片机、咖啡机、烤箱等。
- 5.制冷保温系列。酒店餐饮行业为了原材料的存放，常常要用到各种型号的冷藏冷冻冰箱/冰柜，常见的

有双门、四门、六门等。而制作现烤披萨还会需要带冷藏功能的配料柜，它同样适用于沙拉、汉堡、三明治等轻食料理的备料贮存。

云南迅腾厨房设备有限公司集厨房设备，大理不锈钢厨具批发，环保设备的科研、生产、销售和售后服务于一体，具有生产全套不锈钢厨房设备、环保设备及厨房零部件的生产能力，大理不锈钢厨具批发，并代理全国各地的品牌厨具、西餐用具、机械设备及配件。欢迎来电咨询。

不锈钢厨具适合用作长期与食品接触的容器，而马氏体型由于不耐蚀，大理不锈钢厨具批发哪家好，则不适合。这里有一个简易的分辨奥氏体和马氏体的方法——消费者在选择厨具时，可以用磁铁测试一下厨具的磁性，如部分或者全部有磁性，则说明厨具并非奥氏体不锈钢，建议不要使用。

云南迅腾厨房设备有限公司集厨房设备，环保设备的科研、生产、销售和售后服务于一体，具有生产全套不锈钢厨房设备、环保设备及厨房零部件的生产能力，并代理全国各地的品牌厨具、西餐用具、机械设备及配件。欢迎来电咨询。

迅腾厨具(在线咨询)-大理不锈钢厨具批发由云南迅腾厨房设备有限公司提供。迅腾厨具(在线咨询)-大理不锈钢厨具批发是云南迅腾厨房设备有限公司（www.ynxtcfsb.com）升级推出的，以上图片和信息仅供参考，如了解详情,请您拨打本页面或图片上的联系电话，业务联系人：杨总。