

迅腾厨具 宣威不锈钢厨具批发

产品名称	迅腾厨具 宣威不锈钢厨具批发
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

不锈钢厨具的使用及保养注意事项：

- 1、 锅具煮食后必须及时清洗，不能让污染源分解氧化，这样会增加清洗的难度。
- 3、 不用强碱或强氧化性的化学药剂，宣威不锈钢厨具批发报价，如漂白剂、次氧酸钠等进行清洗。
- 4、 用粉状清洗剂时须沿锅具的纹路来洗擦。
- 5、 避免用带油腻的抹布去擦拭，每次清洗后必须用温水彻底漂洗去洗涤剂，因很多洗涤剂本身带有一定腐蚀性物质，若残留会对锅体产生侵蚀。漂洗后，宣威不锈钢厨具批发，须用干净的手巾擦干锅身，宣威不锈钢厨具批发厂家，以防水。
- 6、 一定要注意火焰不要超过锅底底盘，以免导致锅具发黄或发黑。
- 7、 不要长期盛放酸性或碱性的食品。
- 8、 不要长时间干烧锅体，持续干烧会导致锅具损坏。
- 9、 不可用硬而粗糙的材料擦试外表面，这样会使锅体表面拉伤，宣威不锈钢厨具批发，用海绵布即可。

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。

不锈钢的餐具还很多人的家中都有，是主要餐具之一。不锈钢由铁、铬、镍合金，再掺入钼、钛、钴和

锰等微量元素而制成。其金属性能良好，制成的器皿美观耐用。然而，不锈钢厨具如果使用不当，重金属元素就会在人体中慢慢“累积”，危害健康。

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。

近期，不锈钢炊具产品的标准适用问题以及卫生安全问题被全社会所关注。实际上，不仅仅是不锈钢炊具，整个烹饪炊具行业的企业都紧紧绷着一根弦：炊具虽然是为传统的百姓生活用具，但作为和食品直接接触的器皿，产品本身存在特殊性，尤其是在卫生和健康方面更是来不得一点马虎。

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-宣威不锈钢厨具批发由云南迅腾厨房设备有限公司提供。云南迅腾厨房设备有限公司（www.ynxtcfsb.com）在其它这一领域倾注了诸多的热忱和热情，迅腾厨具一直以客户为中心、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：杨总。