

德宏不锈钢厨具批发 迅腾厨具

产品名称	德宏不锈钢厨具批发 迅腾厨具
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

不锈钢厨具的特点有哪些

不锈钢按内部原子结构排列办法，可分为：体心立方晶格结构(马氏体)、面心立方晶格结构(奥氏体)和密排六方晶格结构(铁素体)。奥氏体自身不带磁，不过机械加工的轻重是导致磁性多少的底子，但不影响不锈钢的抗腐蚀性及其它质量。不锈钢以其美丽的外观、耐腐蚀的特性、不易损坏的长处，越来越遭到人们的喜爱。锅碗瓢盆、城市雕塑、修建、装修居室等运用不锈钢的越来越多。

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。

购买不锈钢厨具等相关产品时，德宏不锈钢厨具批发哪家便宜，要留意品牌、电压、功率等基本信息，建议选择信誉度较好厂家的产品，品质更有保障。此外，国家规定，生产厂家必须在产品上标注不锈钢的类型和“食品接触用”字样，因此大家在购买时一定要留心查看。

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，德宏不锈钢厨具批发价格，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，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，须用干净的手巾擦干锅身，以防水。
- 6、一定要注意火焰不要超过锅底底盘，德宏不锈钢厨具批发，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，德宏不锈钢厨具批发，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。

德宏不锈钢厨具批发-迅腾厨具(查看)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)位于云南省西山区前兴路与前旺路之间鑫逸苑1幢2号商铺。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前迅腾厨具在其它中享有良好的声誉。迅腾厨具取得商盟认证，我们的服务和管理水平也达到了一个新的高度。迅腾厨具全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。