

昭通不锈钢厨具批发市场 昭通不锈钢厨具批发 迅腾厨具

产品名称	昭通不锈钢厨具批发市场 昭通不锈钢厨具批发 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

不锈钢厨具具有外观靓丽、卫生耐用、易于清洗等优点，因而深受广大人民群众的喜悦，但它的使用也有许多讲究，否则很容易发生变形变色，缩短使用寿命，甚至危害人体健康。

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。

使用不锈钢餐具，应注意如下禁忌：

- 1、忌贮存过酸、过碱的食物。不锈钢餐具不宜盛盐、酱油、菜汤等，也不宜盛放酸性果汁。因为这些食物中的电解质能与餐具中的金属元素起复杂的“电化学反应”，使其中元素过量溶解释出。
- 2、忌煮煎中草药。因为中草药成分复杂，大都含有多种有机酸。在加热时，很易与不锈钢中某些成分起化学反应，使药下降，甚至可能生成某些毒性更大物质。

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，昭通不锈钢厨具批发，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，昭通不锈钢厨具批发市场，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，昭通不锈钢厨具批发哪里有，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，用海绵布即可。

云南迅腾厨房设备有限公司集厨房设备，昭通不锈钢厨具批发价格，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。

昭通不锈钢厨具批发市场-昭通不锈钢厨具批发-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)是从事“厨具,厨房设备,商用厨具,不锈钢厨具,制冷设备,烘烤设备”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供高质量的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：杨总。