

华博畅销不锈钢铝盒餐具套装 不锈钢餐具 便捷铝盒套装餐具 铝盒

| | |
|------|------------------------------------|
| 产品名称 | 华博畅销不锈钢铝盒餐具套装 不锈钢餐具 便捷铝盒套装餐具 铝盒 |
| 公司名称 | 億億禮品有限公司 |
| 价格 | .00/个 |
| 规格参数 | 产品类别:餐具 品牌:华博 货号:HB |
| 公司地址 | 中国 北京市丰台区 北京市丰台区新宫村 |
| 联系电话 | 86 010 67912364 |

产品详情

| | | | |
|--------|--|----------|-----|
| 产品类别 | 餐具 | 品牌 | 华博 |
| 货号 | HB | 材质 | 不锈钢 |
| 微波炉 | 可用 | 套件数量 | 三件套 |
| 风格 | 日韩 | 图案 | 纯色 |
| 一次性用品 | 否 | 产地 | 揭阳 |
| 适用送礼场合 | 公关策划、婚庆、开业典礼、商务馈赠、生日、员工福利、展销会、周年庆典、广告促销、节日、颁奖纪念、其他 | 贸易属性 | 内贸 |
| 加印LOGO | 可以 | 是否提供加工定制 | 是 |

旺铺网址：www.niu187528.cn

货物订购:通过我司网站价格表,电话,qq, 贸易通了解我司产品报价,确认订购产品的款式.数量.产品总金额,之后汇款到我司指定的银行帐号,并通过电话,传真,qq, 贸易通等方式告知您的收货地址,电话,收货人.我司会根据你的实际货物用适合的运输方式把您要的货物运送到您指定的目的地.运输方式:1.少量样品,货物一般通过快递或邮寄的方式.2.成箱货物以上,一律通过公路托运形式,运输到买家指定的城市,直达城市1-3天到, 中转城市3-5天到.3.本公司为买家办理运输,运费到付付款方式:你确定了订购我司产品后,通过电话,qq, 贸易通向我司索取银行帐号,按我司给你指定的帐号汇款.(tt付款) 公司介绍尊敬的老老客户大家好, 本厂供应各种不锈钢套装餐具, 款式多种多样、工艺精湛、美观实用、适用于餐厅或家庭及酒店使用、本厂采用优质不锈钢和高质量工艺制作可以高温消毒长久使用, 欢迎新老客户来图来样加工订做我们会以最快的速度来回报所有的客户真诚希望新老客户来人来电洽谈谢谢!!

公司简介:

揭阳市东山区东阳华博五金制品厂，座落在创造了“中国骄傲”的五金基地——揭阳市，环境优美，交通便利。临近汕头、深圳、珠海等几大经济特区。公司主要经营西餐具,韩式餐具、茶球味宝、陶瓷餐具、不锈钢筷子,卡通餐具、创新不锈钢制品、笔筒旅行套装、削皮刀、火锅叉、厨具等。

公司本着“以质量拓市场，以信誉赢客户”的经营宗旨，不断增强自身实力，时刻以最佳的姿态参与市场竞争。秉承“顾客至上、锐意进取、求实创新”的经营理念。坚信“质量第一”“信誉至上”的原则与时俱进，不断开拓和创新。本公司现在的产品一直销售到欧洲、港澳台地区、日本、北美、东南亚、中东、亚洲等许多国家和地区。本公司已经发展成为生产、销售为一体的企业。

企业配备一流的现代化生产设备,完善的信息化管理平台,必将快速推进企业发展和壮大,在此欢迎国内外人事,来人来电/商务电子/现场洽谈,等形式与本厂建立,互利互惠/双赢的合作平台。经营理念:诚信第一质量第一服务第一企业精神:以人为本团结一致科学管理质量标准:不接受不良不制造不良不流出不良

尊敬的老新客户，本厂专业生产：不锈钢餐具、西餐刀叉、厨具、不锈钢筷子、韩式餐具、陶瓷餐具、不锈钢茶球味宝、不锈钢火锅叉、不锈钢笑脸餐具、礼品套装餐具（布袋套装/铝盒套装/塑料盒套装/纸盒套装）等产品。如有需要的客商请与本厂联系，本厂会以最低的价格/优质的质量和最好的服务来回报所有的客户谢谢！！以下是本厂的联系方式：

供应商：揭阳市东山区东阳华博五金制品厂

联系人：牛军辉/先生

电话：0663-8511996传真：0663-8127996

手机：15889193250

地址：揭阳市东山区东山工业区

qq：156561356

邮箱：niu187528@163.com

贸易通：niu187528

温馨提示：

本产品系优良不锈钢材料精工制作而成，造型气质典雅，赏心悦目。容易保养，清洁卫生，为居家之高级餐具，馈赠亲友之高尚礼品。外贸产品，远销海外，遍及东南亚马来西亚、新加坡、泰国、印尼、日韩等。产品采用氩弧焊和表面抛光技术，发出之前会进行严格的质量把关，但是产品之间的刮擦在所难免，在出入库与物流运输期间有可能有正常轻微摩擦，我们在尽量规避的同时也希望您的理解。本厂所有产品为实物拍摄，由于显示器等原因有可能造成买家些微色差，我们会尽力保证色彩一致。

不锈钢产品的保养:不锈钢的使用随着经济的发展变得更加广泛，人们在日常生活中与不锈钢息息相关，但是很多人对不锈钢的性能认识不多，对不锈钢的维护保养就知道得更少了。很多人以为不锈钢是永不生锈的，其实，不锈钢耐腐蚀性良好。原因是表面形成一层钝化膜，在自然界中它以更稳定的氧化物的形态的存在。我们通过正确的实用和保养能够有效增加不锈钢产品的实用寿命并使其光亮如新。不锈钢表面应当进行定期的清洁保养，以保持其华丽的表面。清洗表面时必须避免表面划伤，避免使用漂白成分以及研磨剂的洗涤液，钢丝球、研磨工具等；不锈钢表面有灰尘以及易除掉污垢物的，可用肥皂，弱洗涤剂或温水洗涤。不锈钢表面的商标、贴膜，用温水，弱洗涤剂来洗，粘结剂成份，使用酒精或有机

溶剂(乙醚、苯)擦洗。不锈钢表面的油脂、油、润滑油污染，用柔软的布擦干净，以后用中性洗涤剂或专用洗涤剂清洗。不锈钢表面有漂白剂以及各种酸附着，立即用水冲洗，再用中性碳酸苏打水溶液浸洗，用中性洗涤剂或温水洗涤。不锈钢表面有彩虹纹，是过多使用洗涤剂或油引起，洗涤时用温水中性洗涤剂可洗去。不锈钢表面污物引起的锈，可用10%硝酸或研磨洗涤剂洗涤，也可用专门的洗涤药品洗涤。不锈钢导热系数小，底部散热慢，温度容易集中，所以使用不锈钢炊具时火力不宜过大，应尽量使底部受热面广而均匀，这样既能节省燃料又可避免锅底食物烧焦。

常用方法:

- 一)、煮沸消毒：将洗涤洁净的餐具置入沸水中消毒2-5分钟；
- 二)、蒸汽消毒：将洗涤洁净的餐具置入蒸汽柜或箱中，使温度升到100℃时，消毒5-10分钟；
- 三)、烤箱消毒：如红外消毒柜等，温度一般在120℃左右，消毒15-20分钟。
- 四)、化学消毒：即使用餐具消毒剂进行餐具消毒。

化学消毒的要求：

- 1.选用的消毒剂必须是经卫生行政部门批准的餐具消毒剂，不能使用非餐具消毒剂进行餐具消毒；
- 2.使用餐具消毒剂进行消毒的浓度，必须达到该产品说明书规定的浓度；
- 3.将餐具置入消毒液中浸泡10-15分钟，餐具不能露出消毒液的液面；
- 4.餐具消毒完毕后应使用流动水清除餐具表面上残留的消毒剂，去掉异味。使用化学消毒时，应随时更新消毒液，不可长时间反复使用。

五)、洗碗机

使用餐具洗涤消毒机进行餐具洗涤消毒，应注意下列问题：

- 1.餐具在洗涤架上的摆放应符合设定的要求，不可乱堆乱放，以免影响洗涤消毒的效果；
- 2.洗机工作水温控制在80℃左右；
- 3.洗涤、消毒液应临时配制，随时更换；
- 4.洗消完毕后，应检查餐具洗涤、消毒的效果，达不到卫生要求的，应重新进行洗涤、消毒。
- 5.洗碗机应经常检修，保持其正常的工作状态。

餐具消毒方法的选择

大型或星级宾馆、饭店可采用洗碗机或餐具洗消机进行餐具消毒；中小型餐饮业经营应先用热力消毒；化学消毒方法比较适合家庭餐具消毒或临时性的餐具消毒。

餐具洗涤，消毒合格的标准

- 1、餐具表面光洁，无油渍，无异味，干燥。

2、烷基碘酸钠在餐具上残留量低于 $0.1\text{mg} / 100\text{平方厘米}$ ，游离性余氯低于 $0.3\text{mg} / \text{l}$ 。

3、餐具上的大肠菌群少于 $3\text{个} / 100\text{平方厘米}$ ，不得检出致病菌。