



密 胺 餐 具

产品使用说明书

INSTRUCTION MANUAL

南京德美密胺制品有限公司



餐具清洗

TABLEWARE WASHING

1

新密胺餐具首次使用,用沸水煮5分钟,然后让餐具浸泡至自然冷却后,再经机器或人工清洗,以保证餐具的洁净和卫生。

2

使用后的餐具应尽快收纳,刮除餐具表面的残留食物,收放餐具时轻拿轻放,尽量分类摆放,餐具表面有残留物难以去除时,可用筷子、勺子、软毛刷、抹布等去除,严禁对着硬物或餐具之间相互磕碰去除残留物。

3

使用后的餐具清洗前,最好先放入带有中性洗涤剂的热水池中浸泡十分钟左右再清洗,以利后续清洗过程中更易清洁餐具上的油脂和残留物。

4

手洗时,用软抹布洗净餐具,然后用清水冲洗干净,滤水后转入消毒环节。严禁用钢丝球,刷子等硬质洗洁用品清洗,对于餐具使用一段时间后表面染色,发黄,发黑等难以洗净的餐具剔除出来,用密胺餐具专用浸泡粉浸泡去渍漂白。

5

洗碗机清洗时,应保证餐具表面没有残留物,防止堵塞洗碗机,餐具的摆放要按设备使用说明书中标示的位置和方向放入搁碗架,错误的摆放方式将直接影响餐具的洗净度。在清洗托盘和分格餐盘时,清洗剂中不要含有速干剂,防止因清洗时速干剂喷淋到餐盘上不均匀,造成餐盘各部分散热速度和收缩率不一样,餐盘清洗后变形。

6

洗净后的餐具在晾干滤水的过程中,应尽量放入收纳筐,防止堆高不稳跌落破损。



餐具消毒

TABLEWARE DISINFECTION

密胺餐具极限耐温，低温-30℃，高温+120℃，依据国家QB1999-1994检测标准，耐干热温度（烘箱）不超过80℃，耐湿热温度（水煮）不超过100℃。

干法消毒温度不宜超过80℃，时间不超过30分钟，如热风循环消毒、红外线消毒、紫外线消毒等；以上消毒设备都必须有温控和时间控制装置，防止消毒超温、超时，密胺餐具要远离加热装置和出口。

湿法消毒温度不宜超过100℃，常压时间不超过30分钟，如水煮、电蒸箱等。用电蒸箱消毒时，蒸箱必须有排气孔，以保证蒸箱内常压，必须有温控和时间控制装置，防止消毒超温、超时损坏餐具。

餐具消毒过程中应力求受热均匀，消毒时餐具间要保持一定的间隔，保证受热传导均匀和消毒效果，严禁直接把餐具码放在一起消毒，这样既达不到消毒效果，也容易造成餐具受热不均，损伤餐具。根据不同的器形，用消毒柜自带的不锈钢分格架，正确摆放好餐具后，然后开始消毒。

餐具消毒完后，要及时从消毒设备中取出放阴凉通风处自然冷却，严禁把餐具放在有较高温度的消毒柜中长时间储藏。对于面积较大的托盘分格盘，堆放数量不要超过40个。

推荐采用洗碗消毒一体机或者臭氧紫外线热风循环三合一密胺餐具专用消毒柜。



注意事项

PRECAUTIONS

- 本产品适合中低温组合式消毒，避免采用高温干法类消毒，可用洗碗机清洗。
- 请勿在微波炉或烤箱中使用。
- 请勿用火烧烤，或接近炉火。
- 请避免餐具在受热状况下撞击、跌落或急速的温度变化，以免破裂。
- 请勿放置在热铁板或汤锅中保温。
- 请用软布清洗，请勿使用磨粉（如去污粉）和刷子、钢丝球等硬质物品清洗，以免造成餐具表面伤痕。
- 收洗餐具时应轻拿轻放，严禁与硬物磕碰或餐具之间激烈撞击。
- 请勿使用含氯的漂白剂，如84消毒液，以免造成材质劣化或变色。漂白时，务必使用氧系漂白剂，若使用氯系漂白剂，将使食器失去光泽、logo脱落、食器本身会泛黄。并且请注意漂白剂的份量，并充分用水冲洗。
- 消毒或使用过程中严禁超温，避免餐具长时间高温环境，超温会造成餐具的脆化，开裂；长时间高温会造成餐具的老化，变色。



存放环境

STORAGE ENVIRONMENT



干燥



通风



室温



无阳光直射



储运和使用过程图示

DIAGRAM OF STORAGE, TRANSPORTATION AND USE PROCESS

包装运输时注意



向上



小心轻放



防潮防湿



请勿脚踩

存放时注意



防火



防淋



向上堆齐

洗涤消毒时注意



不能
超温



不能金属丝
刷洗



不可用
84消毒

使用时注意



微波炉禁用



烤箱禁用

销售热线:400-025-5585

服务热线:400-928-7997

南京德美密胺制品有限公司

地址:南京市鼓楼区建宁路65号金川科技园

滁州德铭塑胶有限公司

地址:安徽省滁州市全椒工业园

Tel: 025-85374008

Web: www.4000255585.com

E-mail: 4000255585@njdemei.com



天猫商城



微信公众号