

(一)

油煙控制



油煙控制



空氣清新

開工大吉

烹煮食物前，緊記啟動空氣污染控制設備。

油煙控制



火候適中

煮食輕鬆

適當地控制爐具溫度，減低油煙。

油煙控制



火上加油

員工難受

在烹煮時，應盡量避免食油或動物脂肪滴進明火或發熱面上。

油煙控制



定期維修

安枕無憂

為確保空氣污染控制設備的正常運作，員工必須適當地操作、清潔、檢查、維修及保養設備各部份。