

经得住“考验” 一天保养20多个阀门

在逸东花园12号楼前，韩景烨在同事的监护下，趴在地上熟练地拿着刷子、油桶，扳子对阀门进行保养。用刷子蘸着油刷在阀门上，油不多不少，没有多余遗留在附近，有着丰富工作经验的韩景烨根据阀门的大小蘸取相应的油量。在大太阳下，他头上的汗水流了下来，滴到了眼镜上。“你来帮我擦一下吧。”韩景烨对另一名同事说，由于眼镜布满汗水容易挡住视线，而自己双手占用，只能寻求同事帮忙。

“用机油和黄油调和,可以更好地对阀门润滑保养。一般保养一个阀门需要花费20到30分钟,遇到有维修问题的阀门得花费一两个小时,我们每天要保养20多个阀门。”韩景烨笑着说。

像韩景焯一样的一线供暖人还有很多,夏季他们每一张汗如雨下的面孔,都是为了济南的老百姓能过个暖冬。

5日,供热巡检服务工正在对阀门进行保养。

【齐鲁宜购】原产地直供平台觅锅排队两月，终于拿到首批100口，纯手工精心打造，先到先得订完即止！



章丘铁锅PK传统不粘锅

章丘铁锅呢，一块铁板，多次淬火，千锤百炼而成，不含化学成分，无涂层，不粘不黏不生锈，煮出的菜品还富含铁质；铁密度高，厚薄适中，受热均匀，还省油，由于数万次的锻打，把铁的密度打高了，油不容易渗入到铁里，这样炒出的菜会更香，还省油，使用寿命长；可以说一口锅一辈子，这是祖辈传承下来的好东西。

郑重提示:章丘铁锅严格执行国家三包政策
七天免费体验,不满意无条件退换货,一年内非
人为损坏直接换新锅。

这才是 铸完美的重工业

- 历经12道工序18道火候
- 1000度高温锻造
- 整个过程7道热锻5道冷锻
- 3万6千锤的打造
- 不粘锅,无涂层
- 一锅两用电磁炉燃气灶都能用