







如何選擇適合的麵團托 **Tsingbuy 麵團托 banneton**

1. 麵團托的形狀和大小應與麵團的形狀和大小相匹配。
2. 麵團托的材質應能吸收麵團的濕氣，防止麵團變硬。
3. 麵團托的底部應有防滑設計，防止麵團在烘焙過程中滑動。
4. 麵團托的顏色應與麵團的顏色相匹配，以便於觀察麵團的烘焙情況。
5. 麵團托的邊緣應有防燙設計，防止在取出麵團時燙傷手。







**Banneton** □□□□ □□□□ □□□

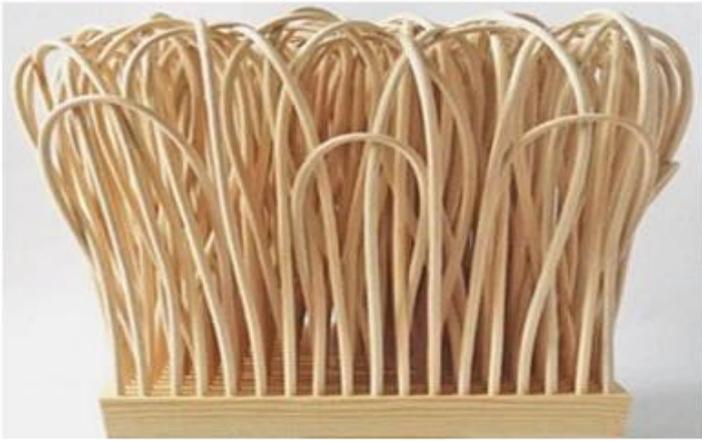
# Banneton Factory Pictures

*TSINGBUY INDUSTRY LIMITED*

*100% NATURAL RATTAN*

*TRADITIONAL HANDCRAFTS*





□□□ □□□□□□

.□□□□□□ □□□□ □□□□□ □□□□□ □ □□□□ □□ □□□□ 100 □ □□□□□ 20 □□□□ □□□□□ □□□□ □ □□□□□ 5 □□□□□ □□ □□ □□□□□ Banneton □□□□□□□ □□ □□□□□□□□ □□ □□□□□□ □□□□□ □□ □□□□□ □□□□□□ □□□□□□ □□□□□□.

□□□ □□□□



Zoe Lee

TSINGBUY INDUSTRY LIMITED FACTORY PLANET  
OEM & ODM - Bakeware and Customization



Tel

+86 186 1186 6087

+86 0755-85234769



Email

marketing@tsingbuy.com



Skype

+86 186 1186 6087



Whatsapp

+86 186 1186 6087



Web

www.chinabakeware.com



ADD

2 Floor B1 Building, No 22 Dafu Industry  
park, Guanlan, Longhua District, Shenzhen, China 518110

□□ □□ □□□□

