

## Eigenschaften:

1. Handelsklasse
2. Gefaltete Konstruktion mit Verstärkungsdraht
3. Der Fallschutz hat einen verstärkten Rand, der das An- und Ausziehen erleichtert und die Haltbarkeit erhöht
4. Das einzigartige Design der gewellten Oberfläche erleichtert die Luftzirkulation für gleichmäßig gebackene Ware und die schnelle Freigabe

um das perfekte schnelle Brot, den makellosen Kuchen, das superfeuchte Maisbrot oder den klassischen Hackbraten zu backen.

Pfanne 5.Season vor dem ersten Gebrauch; zum Reinigen abwischen; Bei Bedarf mit kaltem Wasser und milder Seife abwaschen und sofort trocknen

## Produkte bilder:

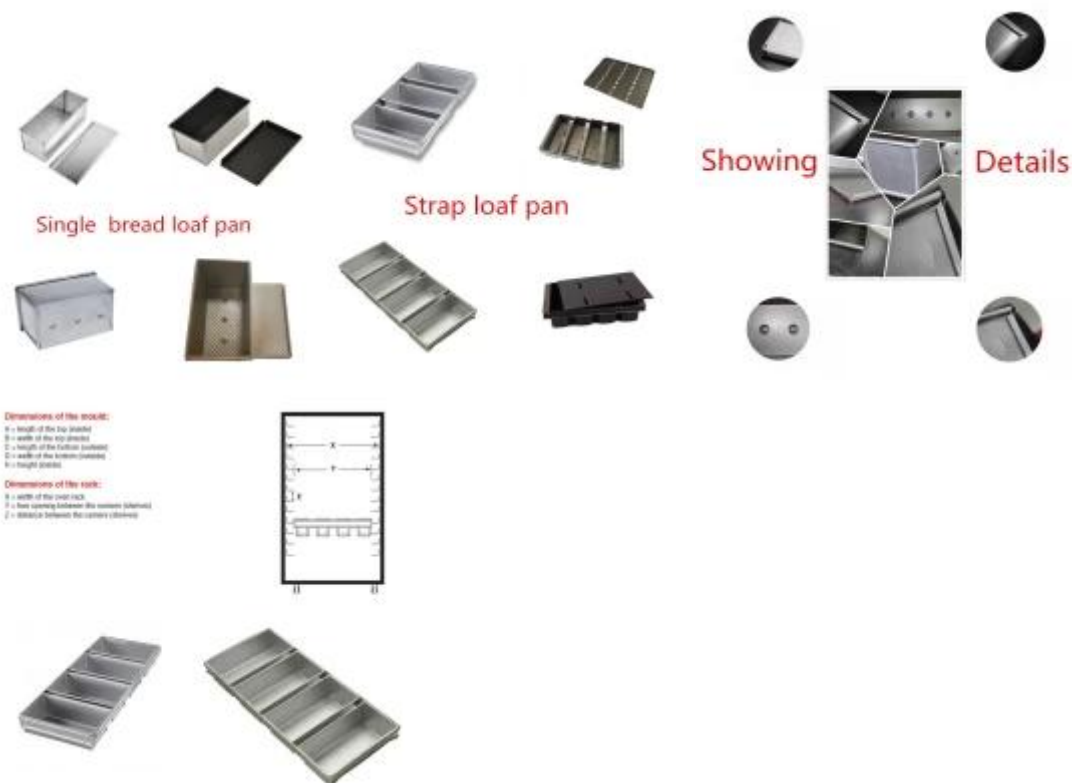


## Loaf Pan (Aluminum, Non-stick)

Model	Dough Weight	Size			Thickness
		Upper	Bottom	Weight	
TSTP036	250g	164x94 mm	158x87 mm	77 mm	1.0 mm
TSTP037	300g	175x100 mm	173x98 mm	100 mm	1.0 mm
TSTP038	385g	217x94 mm	211x88 mm	77 mm	1.0 mm
TSTP039	450g	197x106 mm	186x101 mm	110 mm	1.0 mm
TSTP040	600g	309x91 mm	300x84 mm	107 mm	1.0 mm
TSTP041	750g	316x100 mm	305x93 mm	116 mm	1.0 mm
TSTP042	900g	327x106 mm	316x100 mm	122 mm	1.0 mm
TSTP043	1000g	327x121 mm	312x119 mm	120 mm	1.0 mm
TSTP044	1200g	370x120 mm	361x116 mm	125 mm	1.0 mm
TSTP045	1500g	450x123 mm	447x120 mm	130 mm	1.0 mm



## Produkte zeigen:



## Pflege von Teflon beschichtet

Grundwartung (nur beim ersten Gebrauch):

- 1. Reinigen Sie die Fächer (achten Sie darauf, kein scharfes Werkzeug zu verwenden, da sonst die Teflonbeschichtung beschädigt wird.)
- 2. Pinselöl mit der Schale (im Bereich Teflonbeschichtung)

- 3. Stellen Sie den Ofen auf 180 Grad
- 4. Legen Sie die Tablett in den Ofen und halten Sie sie 10 Minuten lang bei 180 Grad im Ofen

#### Andere Wartungsvorschläge:

1. Die Backtemperatur muss niedriger sein als 250 Grad und kann dann die Lebensdauer verlängern.
2. Um ungleichmäßige Erwärmung zu vermeiden.
3. Nicht leer zum brennen
4. Verwenden Sie das Hochtemperatur-Dampfgaren nicht für längere Zeit, da der Teflon leicht abnehmen kann.

#### Anweisungen von Teflon täglich verwenden

- 1. Reinigen Sie das Tablett vor dem Gebrauch mit einem weichen Tuch und trocknen Sie es ab.
- 2. Reinigen Sie nach dem Backen die Rückstände der Innenschalen mit einem weichen Tuch oder Plastischaber.
- 3. Besser etwas Neutralreiniger in Temperaturwasser geben, um die Rückstände nach mehrmaligem Gebrauch vollständig mit einem weichen Tuch zu reinigen.
- 4. Bürsten Sie etwas Öl ein, um die Wirksamkeit der Beschichtung beim Backen von Produkten mit hohem Zuckergehalt zu verbessern (empfehlen Sie Butter, Backöl oder Schmalzöl. Verwenden Sie kein Salatöl.)

#### Möglichkeit zum Anpassen

Artikelbeschreibung	Einzelne Brotlaibform	Brot Laib Pan Strap	Geriffelte Brotlaibpfanne
Produktcode	TSTP01	TSTP02	TSTP03
Material	Aluminium / aluminisierter Stahl	Aluminium / aluminisierter Stahl	Aluminium / aluminisierter Stahl
Größe	Alle Größen	Alle Größen	Alle Größen
Dicke	0,8 / 1,0 mm / 1,2 mm / 1,5 mm	1,0 / 1,2 / 1,5 mm	1,0 / 1,2 / 1,5 mm
Oberflächengriff	Nicht-Beschichtung / Teflon / Silikon	Nicht-Beschichtung / Teflon / Silikon	Nicht-Beschichtung / Teflon / Silikon
Verarbeitung	Gefaltet / Maschinenstempel	Gefaltet	Gefaltet / Maschinenstempel
MOQ	50 Stück	30sets	50 Stück
Verpackung	20 stück / karton	5set / Karton	10 stück / karton

## Werksbesichtigungen

- PRODUCT DISPLAY -









## Customer Visiting



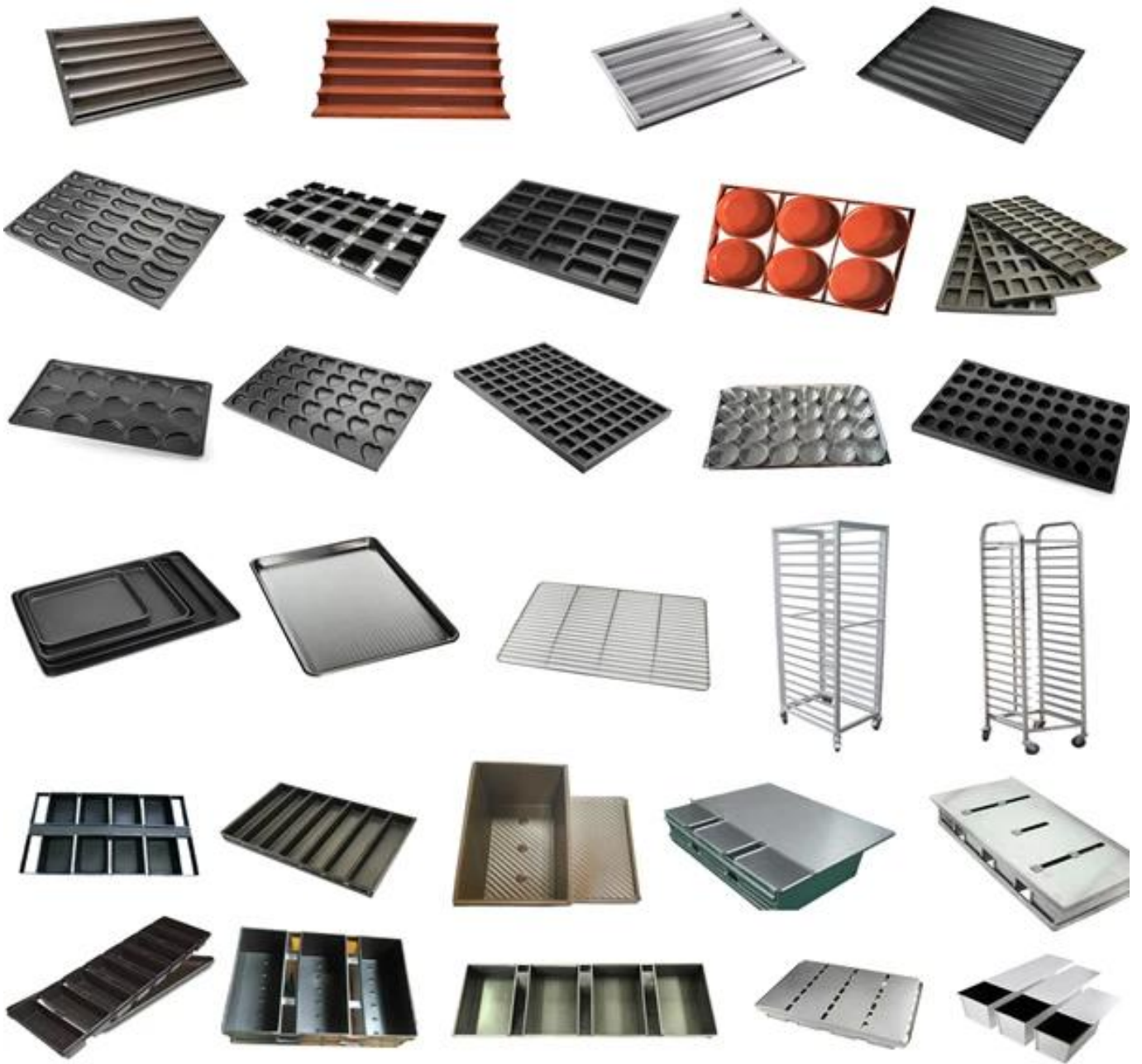
## Über uns

### **Führender Hersteller von industriellen und maßgeschneiderten Backwaren in China**

❌  
Tsingbuy Industry Limited hat sich zu einem der führenden Hersteller in der gewerblichen und privaten Backwarenindustrie in China entwickelt. Wir haben mehr als 10 Jahre Erfahrung im Bereich Forschung, Entwicklung und Herstellung von Backformen Tablett, Kuchenform, industrielle Brotform, Pizzaform und andere Backformen.



## Verwandte Produkte



## Kontaktiere uns

Contact Person: Jessica Lee

 Email: [sales3@tsingbuy.com](mailto:sales3@tsingbuy.com)

 Skype: Sales3tsingbuy

 Whatsapp: +86 13316402682