

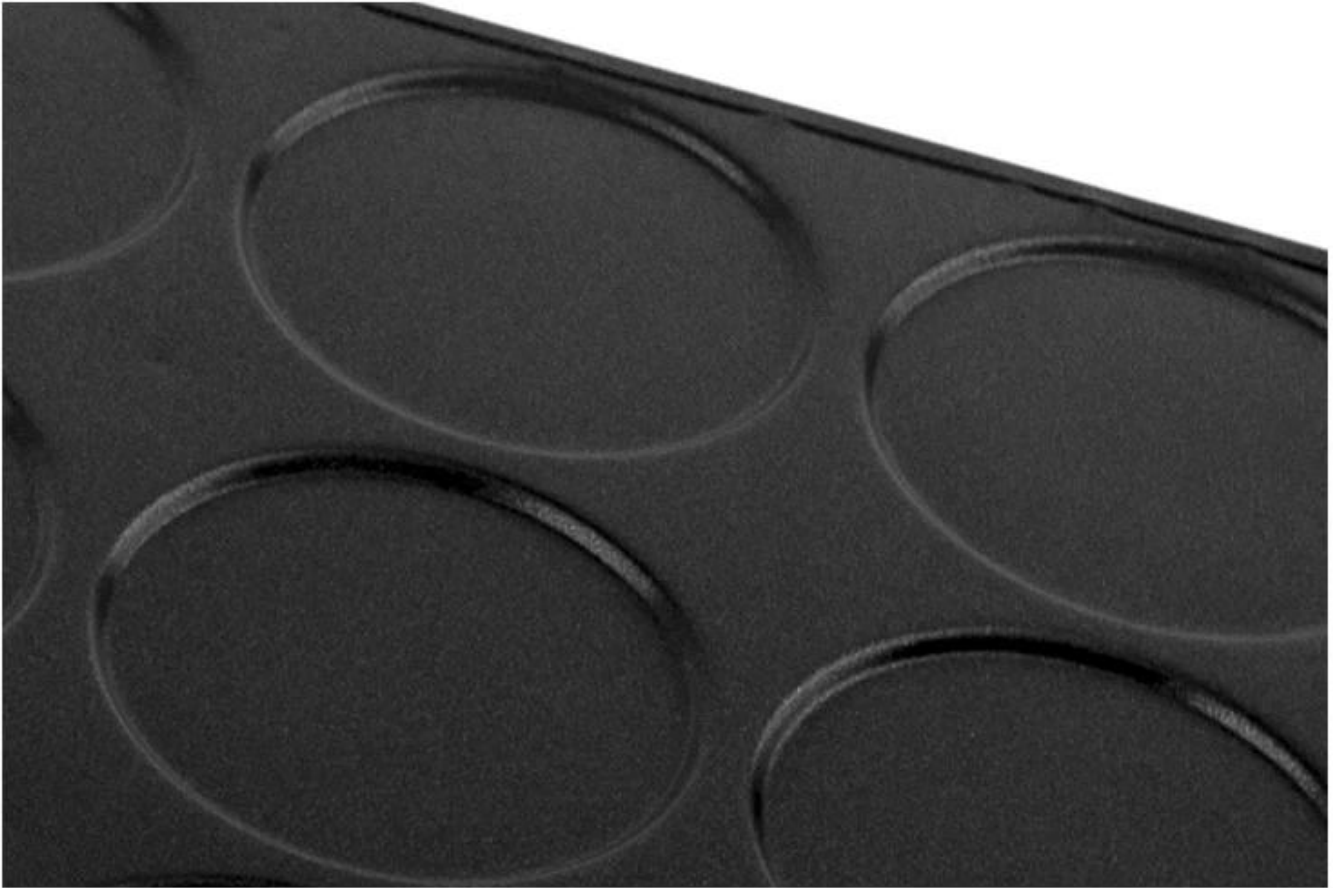
# Antihaft-Super-Thin Cookies Schwenken

## Hauptmerkmale von Alusteel Antihaft super dünne Kekse Pfanne

1. Gewerbliche Bäckerei mit Pfanne direkt ab China [Bäckerei-Keks-Pfanne Lieferanten](#).
2. Überlegene Wärmeleitung, aluminisierte Stahlkonstruktion.
3. Easy Release, Antihaftbeschichtung für einfaches Backen und Reinigen.
4. Dutzende von Bechern OEM-Industrie-Becherschale, geeignet für die Produktion in Lebensmittelfabriken.
5. Passen Sie mit automatischem Brotbackofen mit der erforderlichen Zeichnung zusammen.
6. Kundengebundene Größe in der Länge, in der Breite, in den inneren Schalen für einzigartigen Gebrauch.
7. Allgemein Standardgrößen für fertige Formen, für die meisten Anforderungen geeignet.
8. Aluminierter Stahl ist ein Material für die Lebensmittelsicherheit, das von professionellen Bäckern und gewerblichen Bäckereien für seine Haltbarkeit und Hochleistungsfähigkeit zertifiziert wurde.

## Produktbilder von Alusteel Antihaft-Pfanne für super dünne Kekse





### **Weitere Multi-Mold-Backblech vom Hersteller von Backblechen**

WMit mehr als 12 Jahren Erfahrung in der Herstellung und Prüfung von Backwaren, Tsingbuy Jetzt ist einer der größten geworden [Hersteller von Backblechen](#).

Multi-mould backblech wird hauptsächlich in Lebensmittelfabriken und Bäckereien verwendet. Natürlich kann es auch als Haushaltsbackform verwendet werden. Y.Sie können einen vertrauten und zufriedenstellenden Anpassungsservice von Tsingbuy erhalten. Ihr eigenes spezielles Design ist ebenfalls erhältlich, da wir auch über umfangreiche Erfahrungen mit OEM- und ODM-Dienstleistungen verfügen.



## Multi-mould Pan

Machine Stamp

Aluminized steel

Round corner

Nature/Teflon Coating/  
Silicone Coating





### **Anweisungen von coating daily usingen**

1. Reinigen Sie das Tablett vor dem Gebrauch mit einem weichen Tuch und trocknen Sie es ab.
2. Reinigen Sie nach dem Backen die Reste der Innenschalen mit einem weichen Tuch oder einem Kunststoffschaber.
3. Geben Sie nach mehrmaligem Gebrauch besser etwas Neutralwaschmittel in temperiertes Wasser, um die Rückstände vollständig mit einem weichen Tuch zu reinigen.
4. Streichen Sie etwas Öl ein, um die Effizienz der Beschichtung beim Backen von Produkten mit hohem Zuckergehalt zu verbessern (empfehlen Sie Butter, Backblechöl oder Schmalzöl. Verwenden Sie kein Salatöl).

### **Unsere Backformen zeigen Platz und Kundenbesuch**









**Showing Room**

**Baguette Tray**



**Sheet pan**  
**Drying pan**

**Multi-Mold**  
**Baking Tray**





## Bilder versenden





## Kontaktiere uns

 <b>Zoe Lee</b>	<b>TSINGBUY INDUSTRY LIMITED FACTORY PLANET</b> 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	