

## Caractéristiques:

1. Qualité commerciale
2. Construction pliée avec du fil de renforcement
3. La housse a un bord ourlé renforcé pour faciliter le glissement et la durabilité
4. La conception de surface ondulée unique facilite la circulation de l'air pour des produits cuits de manière uniforme et une libération rapide

pour cuire le pain rapide parfait, le gâteau sans gluten, le pain de maïs super moelleux ou le pain de viande classique.

Pan de saison 5. avant la première utilisation; essuyer pour nettoyer; si nécessaire, laver à l'eau froide, au savon doux et sécher immédiatement

## Produits photos:

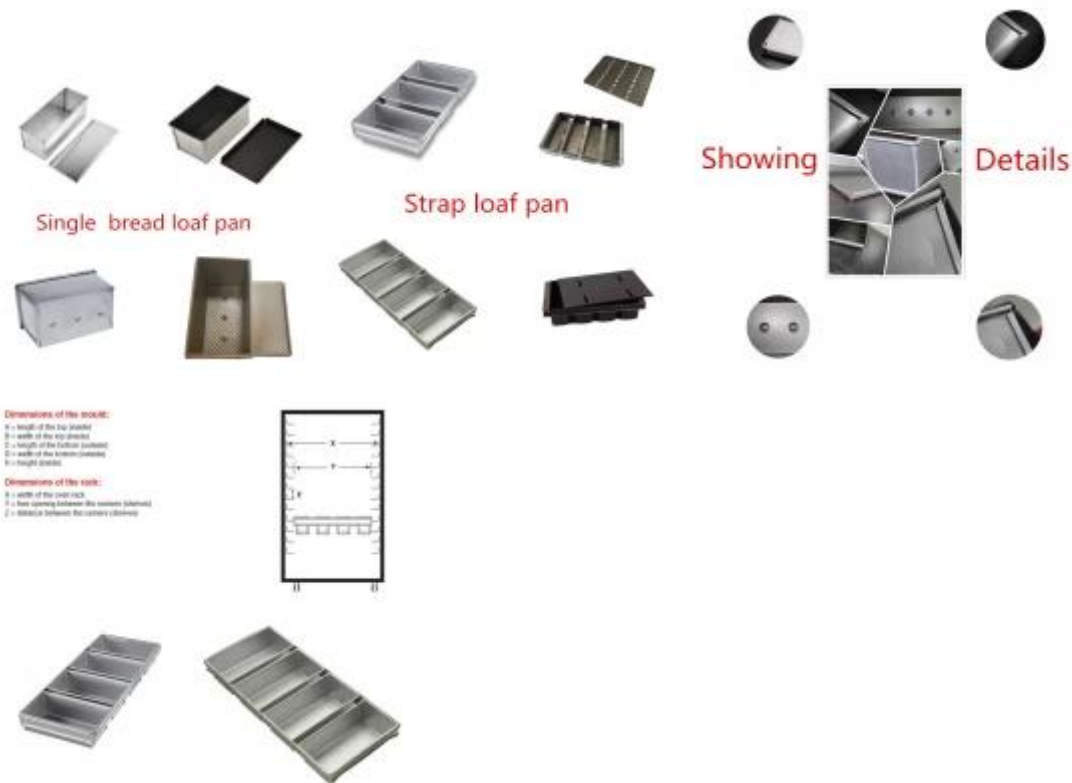


## Loaf Pan (Aluminum, Non-stick)

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



## Produits montrant:



## Entretien du téflon

Maintenance de base (première utilisation seulement):

- 1. Nettoyez les plateaux (assurez-vous de ne pas utiliser d'outil tranchant, sinon cela endommagerait le revêtement de téflon)
- 2. Badigeonner l'huile avec le plateau (dans la zone de revêtement en téflon)

- 3. Réglez le four à 180 degrés
- 4. Placez les plateaux dans le four et laissez-les au four à 180 degrés pendant 10 minutes.

Autres suggestions de maintenance:

1. La température de cuisson doit être inférieure à 250 degrés et peut ensuite prolonger la durée de vie.
2. Pour éviter les chaleurs inégales.
3. Ne pas vider pour brûler.
4. Ne faites pas cuire à la vapeur à haute température pendant une longue période, car il est facile de faire décoller le téflon.

Instructions de téflon quotidiennement en utilisant

- 1. Nettoyage avec un chiffon doux et séchage du plateau avant utilisation.
- 2. Utilisez un chiffon doux ou un grattoir en plastique pour nettoyer les résidus des plateaux intérieurs après la cuisson.
- 3. Il est préférable d'ajouter du détergent neutre dans de l'eau pour nettoyer les résidus avec un chiffon doux après plusieurs utilisations.
- 4. Badigeonnez un peu d'huile pour améliorer l'efficacité du revêtement lors de la cuisson de produits à teneur élevée en sucre (utilisez du beurre, de l'huile pour plaque de cuisson ou de l'huile de saindoux. N'utilisez pas d'huile de salade).

### Capacité à personnaliser

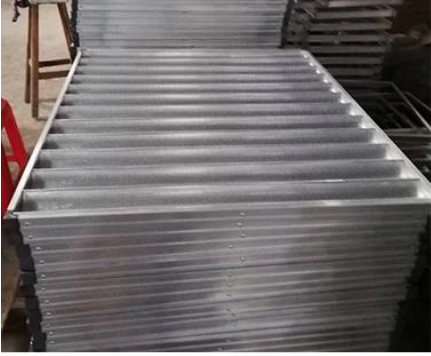
Description de l'article	Moule à pain simple	Sangle À Pain De Pain	Moule à pain cannelé
Code de l'article	TSTP01	TSTP02	TSTP03
Matériel	Aluminium / Acier aluminisé	Aluminium / Acier aluminisé	Aluminium / Acier aluminisé
Taille	N'importe quelle taille	N'importe quelle taille	N'importe quelle taille
Épaisseur	0.8 / 1.0mm / 1.2mm / 1.5mm	1.0 / 1.2 / 1.5mm	1.0 / 1.2 / 1.5mm
Poignée de surface	Non-revêtement / Téflon / Silicone	Non-revêtement / Téflon / Silicone	Non-revêtement / Téflon / Silicone
La finition	Timbre plié / machine	Plié	Timbre plié / machine
MOQ	50pcs	30 ensembles	50pcs
Emballage	20pcs / carton	5set / carton	10pcs / carton

### Visites d'usine

- PRODUCT DISPLAY -













## Customer Visiting



### **À propos de nous**

#### **Premier fabricant de plats de cuisson industriels et sur mesure en Chine**

❌ Tsingbuy Industry Limited est devenu l'un des principaux fabricants dans l'industrie de la cuisson domestique et domestique en Chine. Nous avons plus de 10 ans de recherche sur le développement et la fabrication des plats de cuisson. plateau, moule à gâteau, moule à pain industriel, moule à pizza et autres plats de cuisson.



