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:

Produits taille:

3 Strap Loaf Pan

Model	TSTP048
External Size	400x275x115mm
Internal Size	Upper 250x110mm
	Bottom 245x105mm
	Height 110 mm
Frame Thickness	2.0mm
Internal Thickness	1.0mm

7 Strap Loaf Pan (Aluminized Steel)

Model	TSTP050
External Size	580X380X60 mm
Internal Size	370X70X55 mm
Internal Thickness	0.7 mm
Cover Thickness	2.0mm
Surface Finish	Teflon Coating

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.

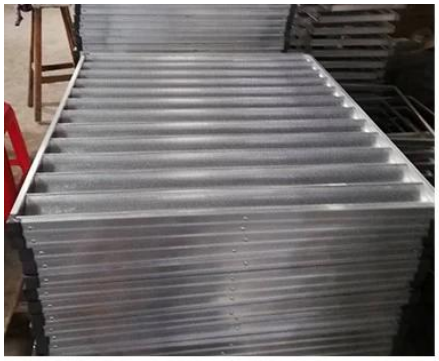
- 4. Badigeonnez un peu d’huile pour améliorer l’efficacité du revêtement lors de la cuisson de produits à teneur élevée en sucre (utilisez du beurre, de l’huile pour plaque de cuisson ou de l'huile de saindoux. N'utilisez pas d'huile de salade).

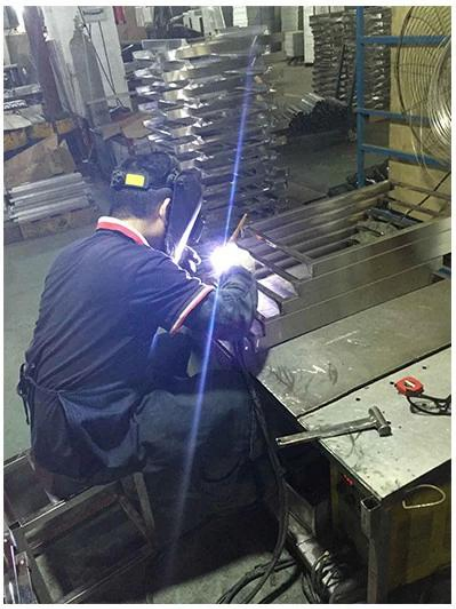
Capacité à personnaliser

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 / Teflon / Silicone	Non-revêtement / Teflon / Silicone	Non-revêtement / Teflon / 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

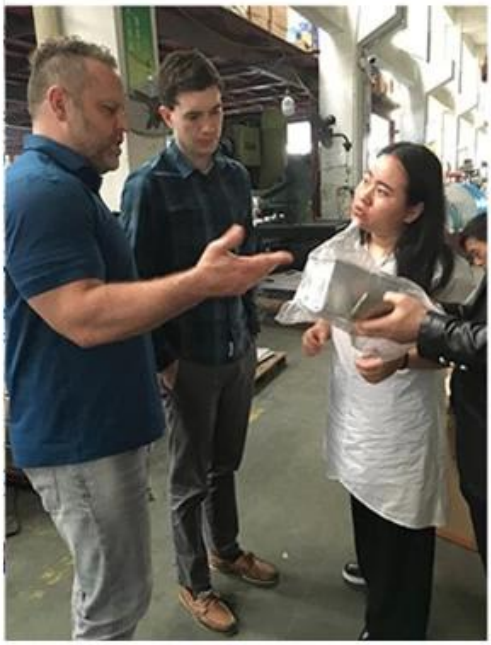
- PRODUCT DISPLAY -





加油
前

Customer Visiting

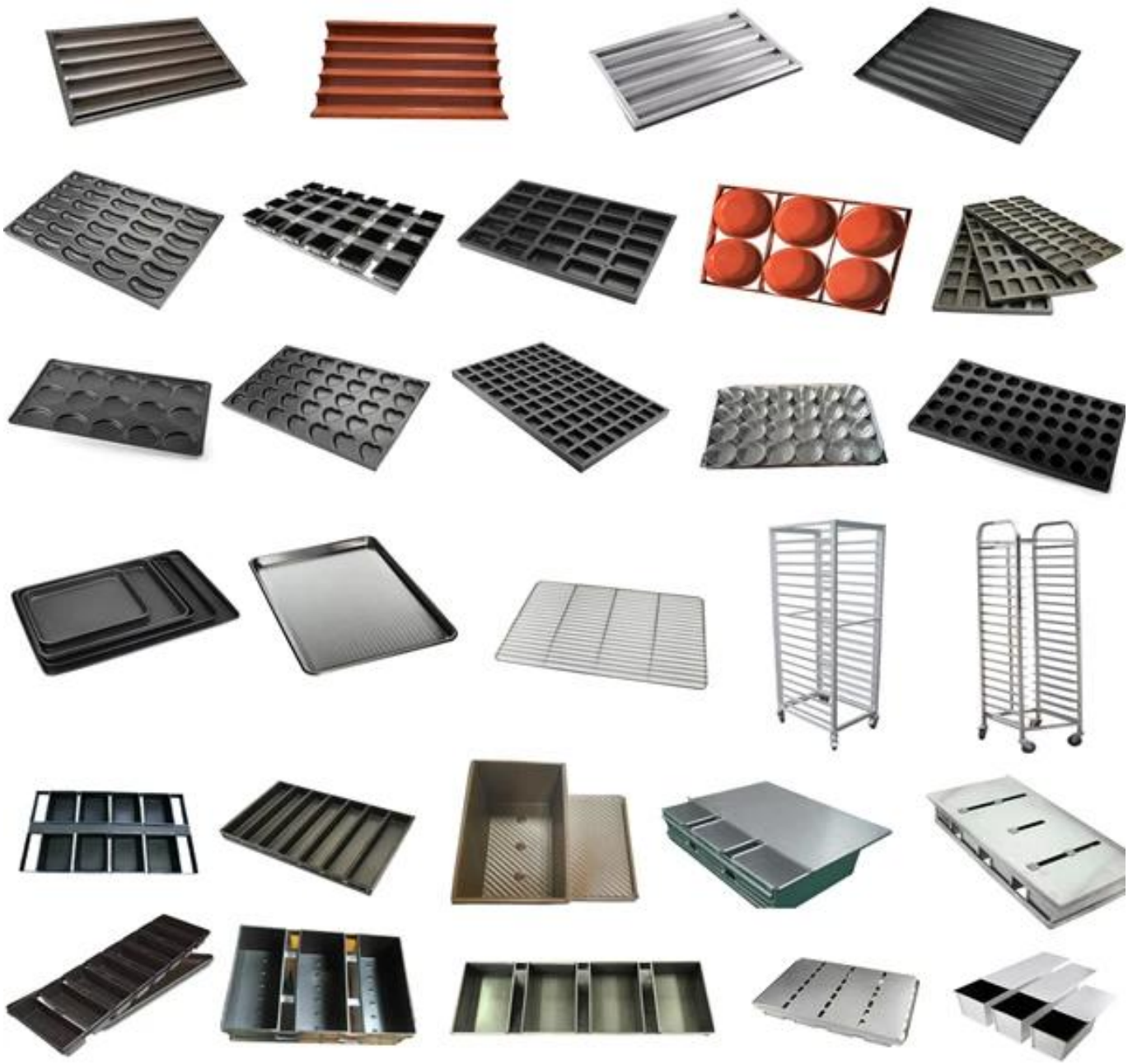


À propos de nous

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.

Produits connexes



Contactez nous

Contact Person: **Jessica Lee**

Email: **sales3@tsingbuy.com**

Skype: **Sales3tsingbuy**

Whatsapp: **+86 13316402682**