Moule à pain industriel en gros en Chine

Principales caractéristiques de moule à pain en gros Chine

- qualité commerciale

- Le moule à pain en porcelaine est construit en construction pliée avec du fil de renforcement

- Fabricant d'étain de pain grillé conçoit la housse avec un bord ourlé renforcé pour un glissement et un glissement facile et la rend également plus durable

- La conception unique de la surface ondulée facilite la circulation de l'air pour les produits cuits au four et la libération rapide pour cuire le pain parfait parfait, le gâteau quatre-quarts sans faille, le pain de maïs super moite ou le pain de viande classique.

- assaisonner avant la première utilisation; essuyer pour nettoyer; si nécessaire, laver à l'eau froide, au savon doux et sécher immédiatement

Entretien du téflon

Conseils de maintenance de base (première utilisation seulement) du fabricant de moules à pain de sangle, Chine

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 d'entretien du fournisseur China loaf pan

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 à l'aide

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.

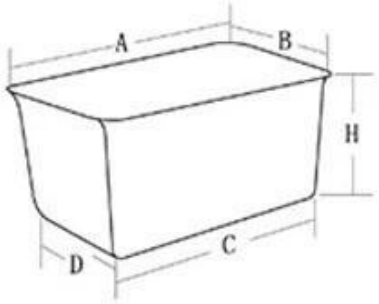
3. Il est préférable d'ajouter du détergent neutre dans de l'eau pour nettoyer les résidus avec un chiffon doux après plusieurs utilisations.

4. Badigeonnez un peu d’huile pour améliorer l’efficacité du revêtement lors de la cuisson de produits à haute teneur en sucre (utilisez du beurre, de l’agoutière ou du saindoux. Ne pas utiliser d’huile de salade).

Photos de produits pour le pain en gros Chine

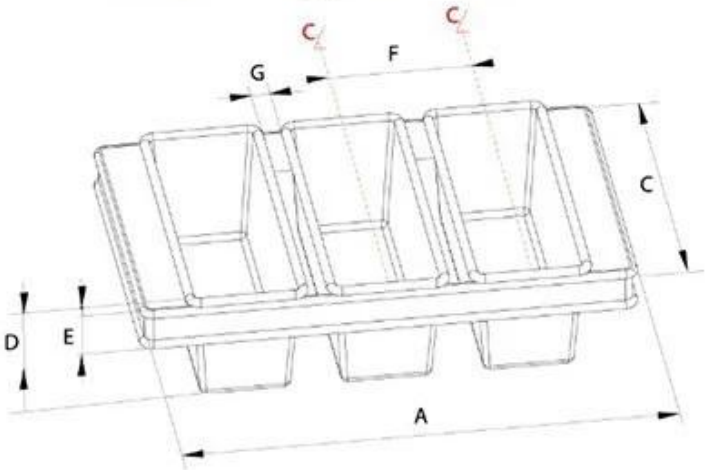
Pain de Chine montrant

Customized Single Loaf Pan



A.Top length of the item
B.Top width of the item
C.Bottom length of the item
D.Bottom width of the item
H.Height

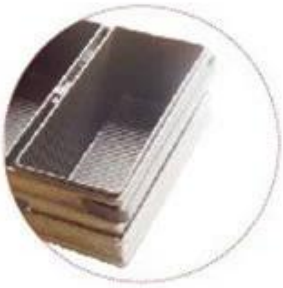
Customized Strapped Loaf Pan Sets



A.Overall Length
C.Overall Width
D.Depth
E.Frame Height
F.Center-to-center
G.Pan Distance

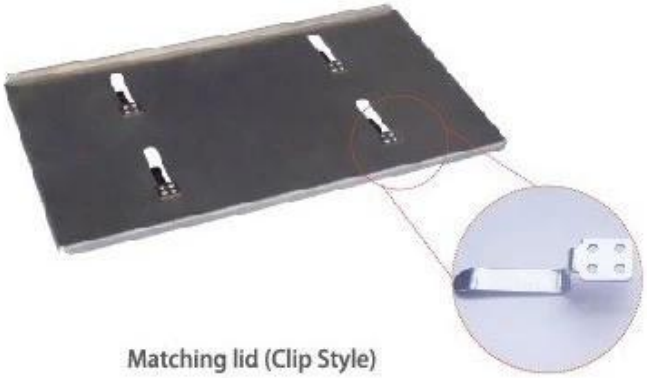
Flat handle

Frame handle



no handle

Matching lid (Drop Style)



Matching lid (Clip Style)

Poêle simple pullman

Moule à pain industriel

With lid&without lid

Customized shape

Customized size

Rack matched

Photos d'usine du fabricant de plats de cuisson en Chine

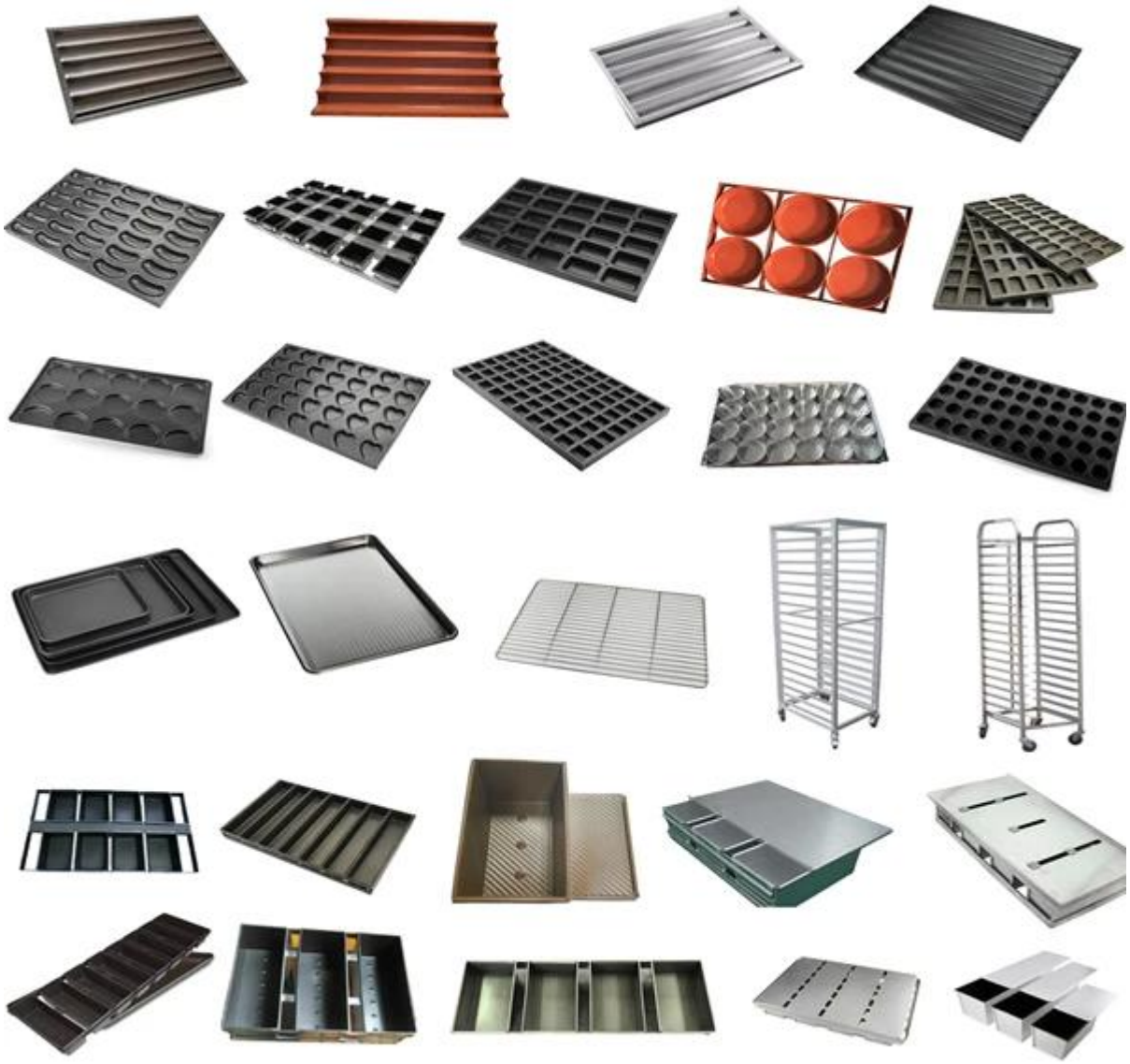
Showroom du fabricant de plats de cuisson en Chine

Client en visite en Chine fabricant de plats de cuisson

À propos de nous

Tsingbuy est professionnel Chine fabricant de plats de cuisson et également un rôle expérimenté en tant que fournisseur de pan pleine feuille OEM. Depuis plus de 12 ans, nous fabriquons des poêles en tôle, des plateaux à baguette, des plateaux à pain, des chariots à pâtisserie, des plateaux à tasses pour l'industrie OEM et divers ustensiles de cuisson à personnalisation. Nous fournissons également d'autres outils liés à la cuisson, tels que des paniers en banneton, des paniers en PP, du pain boiteux, une couche de cuisson, etc.

Contactez nous

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

Produits connexes