

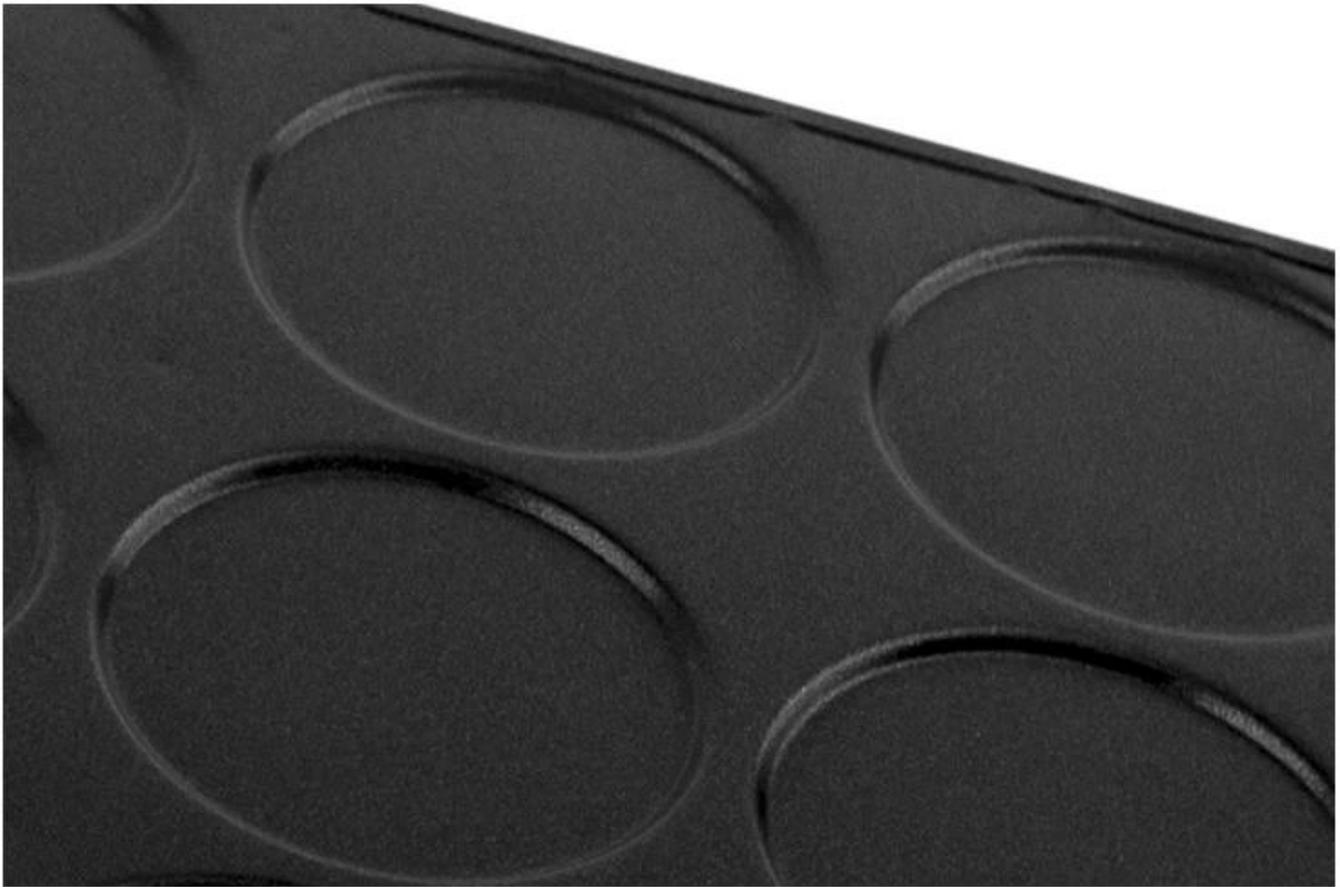
Super T antiadhésifhin Cookies La poêle

Caractéristiques principales du moule à biscuits super mince antiadhésif Alusteel

1. Boulangerie commerciale utilisant un moule directement Chine [fournisseur de moule à biscuits de boulangerie](#).
2. Conduction thermique supérieure, construction en acier aluminisé.
3. Revêtement antiadhésif à libération facile pour faciliter la cuisson et le nettoyage.
4. Des dizaines de tasses plateau de tasse de l'industrie OEM, adapté à la production en usine alimentaire.
5. Assortissez avec le four à pain automatique avec le dessin requis.
6. Taille personnalisée en longueur, largeur, tasses intérieures pour une utilisation unique.
7. Généralement tailles standard pour rmoules prêts à l'emploi, adaptés à la plupart des exigences.
8. L'acier aluminisé est un matériau de sécurité alimentaire certifié par des boulangers professionnels et des boulangeries commerciales pour sa durabilité et ses performances élevées.

Images du produit de moule à biscuits super mince antiadhésif Alusteel





Plus de plaques de cuisson multi-moules du fabricant de plaques de cuisson de biscuits

Avec plus de 12 ans consacrés à la fabrication et à l'expertise en ustensiles de cuisson, Tsingbuy est maintenant devenu l'un des plus grands [producteur de plaques à biscuits](#).

La plaque de cuisson multi-moule est principalement utilisée dans les usines alimentaires et les boulangeries. Bien sûr, elle peut également être utilisée comme ustensile de cuisson pour la maison. Vous pouvez obtenir un service de personnalisation intime et satisfaisant de Tsingbuy. Votre propre conception spéciale est également disponible car nous sommes riches en expérience des services OEM et ODM.



Multi-mould Pan

Machine Stamp

Aluminized steel

Round corner

Nature/Teflon Coating/
Silicone Coating





Instructions de coating réaily vouschanter

1. Nettoyer avec un chiffon doux et sécher le plateau avant de l'utiliser.
2. Utilisez un chiffon doux ou un grattoir en plastique pour nettoyer les résidus des plateaux intérieurs après la fin de la cuisson.
3. Mieux vaut ajouter un peu de détergent neutre dans de l'eau à température pour nettoyer les résidus entièrement avec un chiffon doux après plusieurs utilisations.
4. Brossez un peu d'huile pour améliorer l'efficacité du revêtement lors de la cuisson de produits riches en sucre (recommandez du beurre, de l'huile de plaque à pâtisserie ou de l'huile de saindoux. N'utilisez pas d'huile de salade)

Nos casseroles montrant la salle et la visite du client





Photos d'expédition





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	