

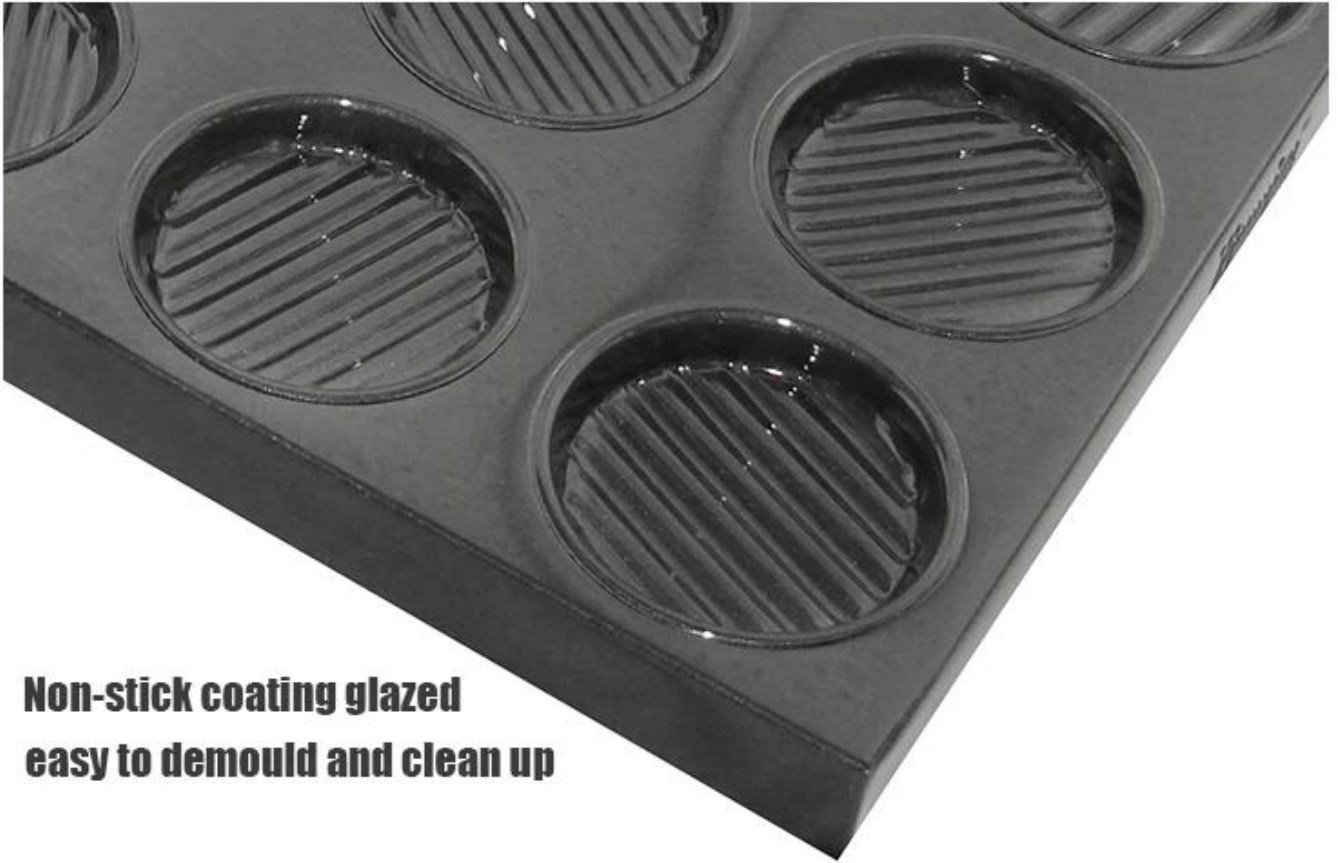
# Moule À Biscuit Avec Fond Ondulé

## Principales caractéristiques d'un plat à biscuits mince avec fond ondulé

1. boulangerie commerciale utilisant casserole directement à partir Chine [plateau à biscuits producteur](#).
2. Conduction thermique supérieure, construction en acier aluminisé.
3. Revêtement antiadhésif à dégagement facile pour faciliter la cuisson et le nettoyage.
4. Des dizaines de gobelets pour l'industrie des tasses, adaptés à la production agro-alimentaire.
5. Match avec le four à pain automatique avec dessin requis.
6. Taille adaptée aux besoins du client dans la longueur, la largeur, les tasses intérieures pour l'usage unique.
7. Généralement des tailles standard pour rmoles prêts à l'emploi, adaptés à la plupart des exigences.
8. L'acier aluminisé est un matériau de sécurité alimentaire avec certificat des boulangeries professionnelles et des boulangeries commerciales pour sa durabilité et ses performances élevées.

## Produit images de cookie pan avec fond ondulé





**Non-stick coating glazed  
easy to demould and clean up**

**Plus de plateaux de cuisson multi-moules du fournisseur d'alusteel multi-moules**



## Multi-mould Pan

Machine Stamp

Aluminized steel

Round corner

Nature/Teflon Coating/  
Silicone Coating





## Multi-mould Pan

Buckle Type

Commerical bakery use

Customized design welcome



Complete Platform Piece

Single Mould Buckled

Fit with Auto Bakery Machine

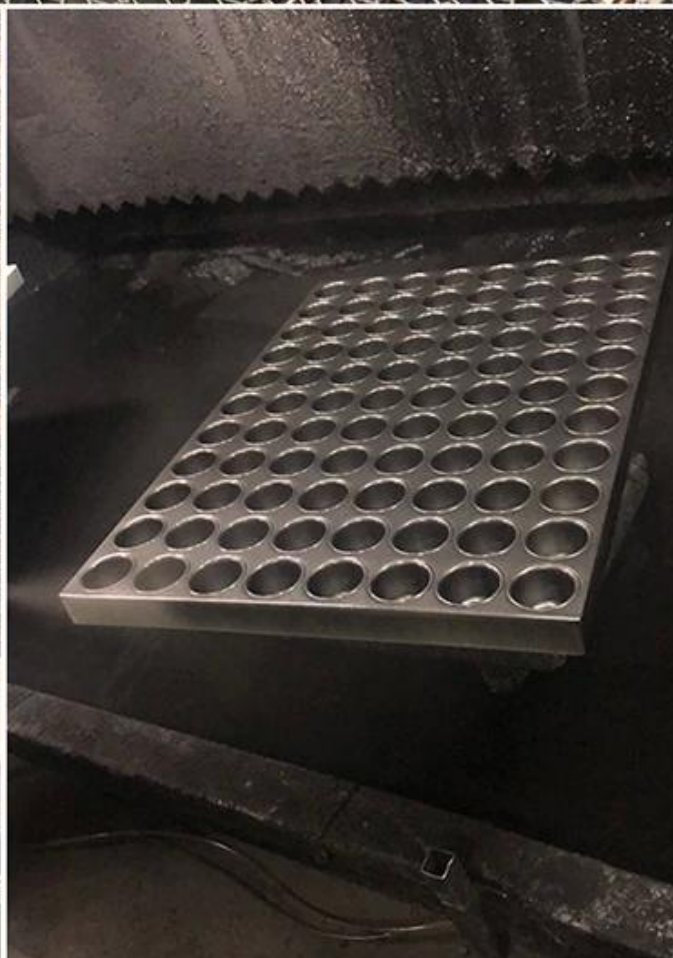


### **Instructions de revêtement quotidien à l'aide du fabricant du plateau de cuisson**

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 chaude 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).

**[Fabrique de poêles Alusteel](#) des photos**





**Photos d'expédition**



## Contactez nous

 <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	