

Mga Tampok:

1. Komersyal na grado
2. Natiklop na konstruksiyon na may reinforcing wire
3. Ang drop cover ay may reinforced hemmed edge para sa madaling slide sa / off at idinagdag durability
4. Ang natatanging disenyo ng ibabaw ng corrugated ay nagpapabilis sa sirkulasyon ng hangin para sa pantay-pantay na pagkain at mabilis na paglabas

upang maghurno ang perpektong mabilis na tinapay, walang kamali-mali pound cake, sobrang basa-basa ng cornbread, o klasikong meatloaf.

5. Season pan bago ang unang paggamit; punasan upang linisin; kung kinakailangan, hugasan nang may malamig na tubig, banayad na sabon at matuyo kaagad

Mga larawan ng produkto:

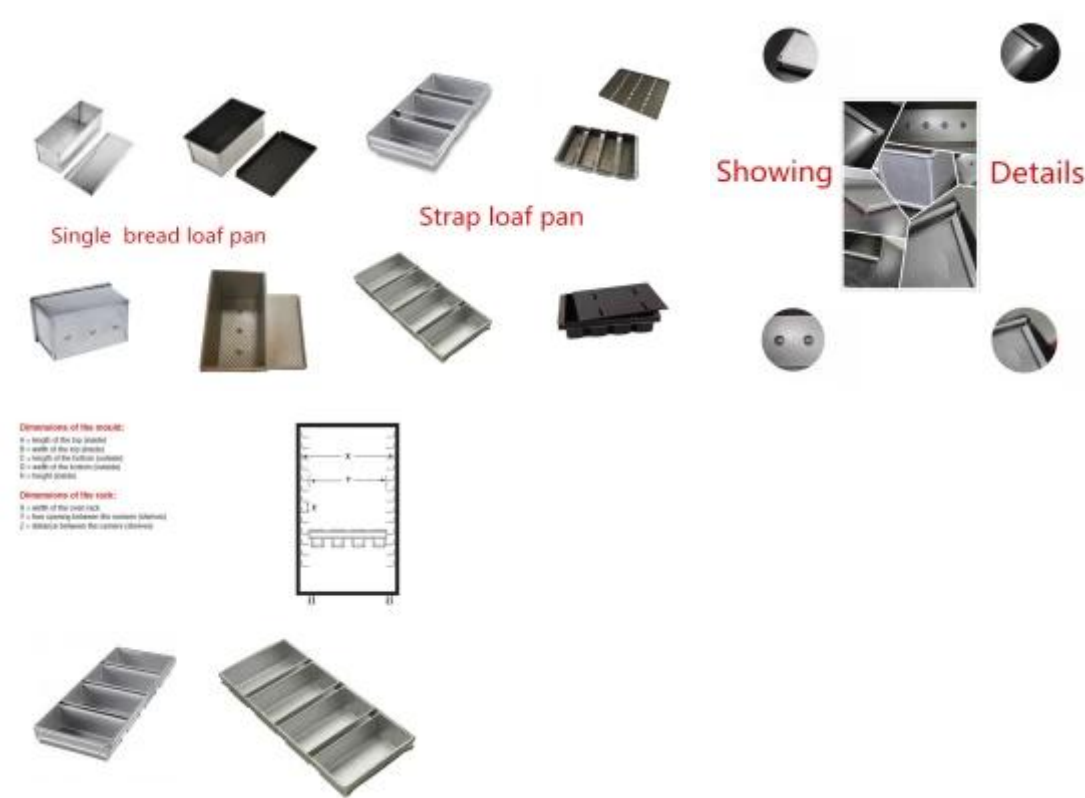


Loaf Pan (Aluminum, Non-stick)

Model	Dough Weight	Size		Thickness
		Upper	Bottom	
TSTP036	250g	164x94 mm	158x87 mm	77 mm
TSTP037	300g	175x100 mm	173x98 mm	100 mm
TSTP038	385g	217x94 mm	211x88 mm	77 mm
TSTP039	450g	197x106 mm	186x101 mm	110 mm
TSTP040	600g	309x91 mm	300x84 mm	107 mm
TSTP041	750g	316x100 mm	305x93 mm	116 mm
TSTP042	900g	327x106 mm	316x100 mm	122 mm
TSTP043	1000g	327x121 mm	312x119 mm	120 mm
TSTP044	1200g	370x120 mm	361x116 mm	125 mm
TSTP045	1500g	450x123 mm	447x120 mm	130 mm



Mga Produkto na nagpapakita:



Pag-aalaga ng Teflon pinahiran

Pangunahing Pagpapanatili (gamitin ang unang pagkakataon lamang):

- 1. Linisin ang mga trays (siguraduhin na huwag gumamit ng matalim na tool, o ito ay makapinsala sa teflon coating)
- 2. Brush oil na may tray (sa teflon coating area)

- 3. Itakda ang oven sa 180degrees
- 4. Ilagay ang mga tray sa loob ng oven, at panatiliing sa oven sa 180degrees para sa 10minutes

Iba pang mga mungkahi sa pagpapanatili:

1. Ang temperatura ng pagluluto ay nangangailangan ng mas mababang 250 degree at pagkatapos ay maaaring mapalawak ang span ng buhay.
2. Upang maiwasan ang hindi pantay na heats.
3. Huwag mawalan ng basura.
4. Huwag gumamit ng mataas na temperatura ng pagluluto ng steam sa loob ng mahabang panahon dahil madali itong gawin ang teflon.

Mga tagubilin ng teflon araw-araw gamit

- 1. Paglilinis na may soft cloth at pagpapatayo ng tray bago ka magamit.
- 2. Paggamit ng malambot na tela o plastic scraper upang linisin ang mga residues ng panloob na mga trays pagkatapos ng pagluluto.
- 3. Mas mahusay na magdagdag ng ilang mga Neutral Detergent sa temperatura ng tubig upang malinis ang mga residues ganap na may malambot na tela pagkatapos ng paggamit ng maraming beses.
- 4. Magsipilyo ng langis upang mapabuti ang kahusayan ng patong habang nagluluto ng mataas na mga produkto ng asukal (inirerekomenda ang mantikilya, langis ng baking tray o langis ng mantika) Huwag gumamit ng langis ng salad)

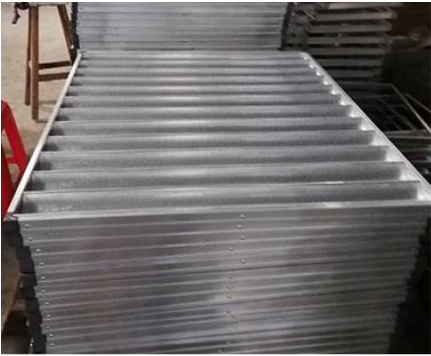
Kakayahang Customized

Paglalarawan ng Item	Single Bread Loaf Pan	Bread Loaf Pan Strap	Pinalamig na tinapay tinapay Pan
Code ng Item	TSTP01	TSTP02	TSTP03
Materyal	Aluminum / Aluminized Steel	Aluminum / Aluminized Steel	Aluminum / Aluminized Steel
Sukat	Kahit anong laki	Kahit anong laki	Kahit anong laki
Kapal	0.8 / 1.0mm / 1.2mm / 1.5mm	1.0 / 1.2 / 1.5mm	1.0 / 1.2 / 1.5mm
Pangangasiwa ng Surface	Non-patong / Teflon / Silicone	Non-patong / Teflon / Silicone	Non-patong / Teflon / Silicone
Paggawa	Stamped / machine stamp	Tiklupin	Stamped / machine stamp
MOQ	50pcs	30sets	50pcs
Pag-iimpake	20pcs / karton	5set / karton	10pcs / karton

Mga Tour sa Pabrika

- PRODUCT DISPLAY -









Customer Visiting



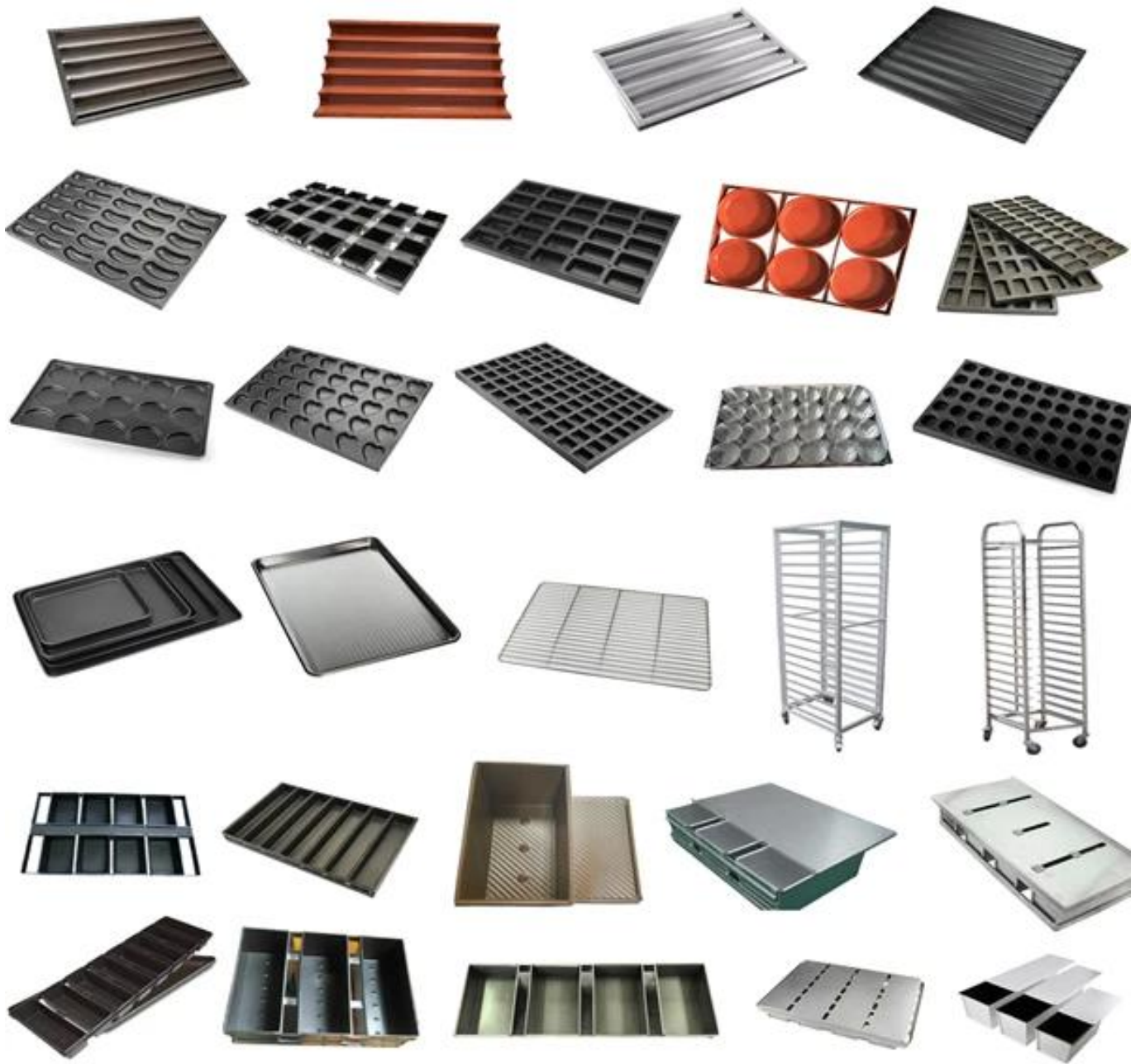
Tungkol sa atin

Nangungunang tagagawa ng pang-industriya & pasadyang ginawa bakeware sa china

✖ Ang Tsingbuy Industry Limited ay naging isa sa mga nangungunang mga paninda sa commercial at home bakeware industry sa china, mayroon kaming higit sa 10 taong focusing sa pananaliksik, pag-unlad at paggawa ng bakeware, ang aming mga produkto higit sa lahat cover sheet pan, multi-magkaroon ng amag pan, baguette tray, cake pan, pang-industriya pan pan, pizza pan at iba pang mga bakeware.



Kaugnay na Mga Produkto



Makipag-ugnayan sa amin

Contact Person: Jessica Lee



Email: sales3@tsingbuy.com



Skype: Sales3tsingbuy



Whatsapp: +86 13316402682