

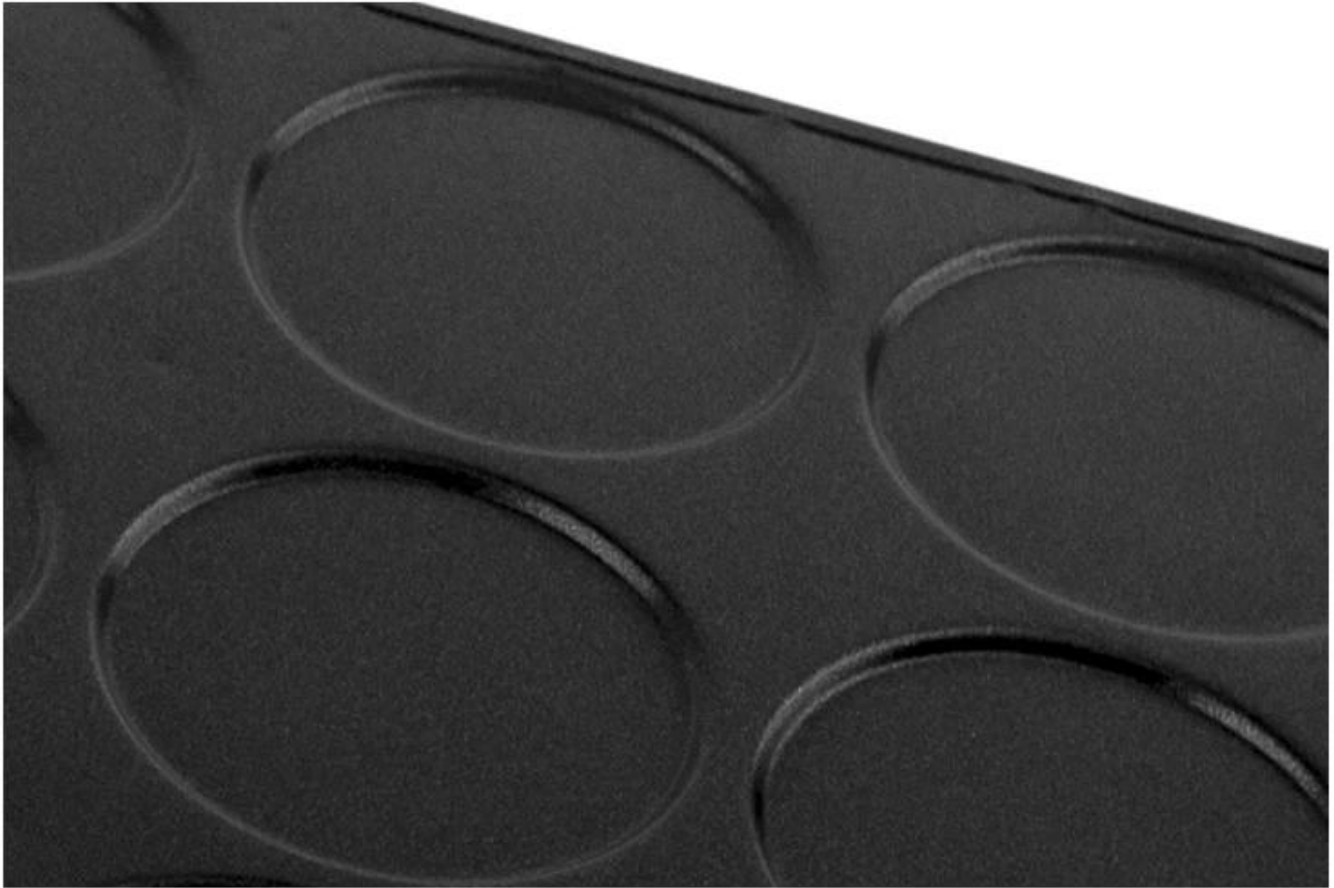
Non-stick Super Thin Cookies Pan

Pangunahing tampok ng alusteel non-stick super manipis na cookies ng pan

1. Komersyal na bakery gamit ang pan direkta mula sa China [supplier ng pan pan cookie](#).
2. Ang superior heat conduction, aluminized steel construction.
3. Madaling paglabas, hindi patong na patong para sa kadalihan sa pagluluto at paglilinis.
4. Dose-dosenang tasa O tray ng industriya ng tasa ng OEM, na angkop para sa paggawa ng pabrika ng pagkain.
5. Tumugma sa awtomatikong tinapay sa oven sa pag-bake na kinakailangan.
6. Pasadyang laki sa haba, lapad, panloob na mga tasa para sa natatanging paggamit.
7. Karaniwan karaniwang mga sukat para sa rmgaw gawa na gawa sa eady, na angkop para sa karamihan ng mga kinakailangan.
8. Ang aluminized na bakal ay ang materyal na kaligtasan sa pagkain na may sertipiko ng mga propesyonal na panadero at komersyal na panadero para sa tibay nito at mataas na pagganap na kakayahan.

Mga larawan ng produkto ng alusteel non-stick super manipis na cookies ng pan





Marami pang multi-magkaroon ng baking tray mula sa tagagawa ng cookie tray

Whigit sa 12 taon na nakatuon sa paggawa ng bakeware at dalubhasa, Tsingbuy ngayon ay naging isa sa pinakamalaking [cookie tagagawa ng tray](#).

Mulay-amag na baking tray ay kadalasang ginagamit sa pabrika ng pagkain at panaderya. Siyempre, maaari rin itong magamit bilang bakeware sa bahay. Ymaaari kang makakuha ng matalik at kasiya-siyang serbisyo sa pagpapasadya mula sa Tsingbuy. Ang iyong sariling espesyal na disenyo ay magagamit din dahil mayaman kami sa karanasan ng mga serbisyo ng OEM at ODM.



Multi-mould Pan

Machine Stamp

Aluminized steel

Round corner

Nature/Teflon Coating/
Silicone Coating





Mga tagubilin ng cnakakaaliw daily ukumanta

1. Paglilinis gamit ang malambot na tela at pinatuyo ang tray bago gamitin.
2. Paggamit ng malambot na tela o plastik na scraper upang linisin ang nalalabi sa mga panloob na trays pagkatapos matapos ang paghurno.
3. Mas mahusay na magdagdag ng ilang Neutral Detergent sa temperatura ng tubig upang malinis ang mga nalalabi na may malambot na tela pagkatapos gumamit ng maraming beses.
4. Magsipilyo ng ilang langis upang mapabuti ang kahusayan ng patong habang nagluluto ng mataas na mga produkto ng asukal (inirerekumenda ang mantikilya, langis ng baking tray o langis ng mantika. Huwag gumamit ng langis ng salad)

Ang aming mga baking pans na nagpapakita ng silid at pagbisita sa customer





Baguette Tray



**Sheet pan
Drying pan**

**Multi-Mold
Baking Tray**



Pagpapadala ng mga larawan





Makipag-ugnayan sa amin

 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	