

Funkcje:

1. Klasa handlowa
2. Składana konstrukcja z drutu wzmacniającego
3. Opuszczana osłona ma wzmocnioną obrębką krawędź, co ułatwia zakładanie i zdejmowanie oraz zwiększa trwałość
4. Niepowtarzalna struktura powierzchni falistej ułatwia cyrkulację powietrza w przypadku równomiernie upieczonych produktów i umożliwia szybkie uwalnianie

piec idealny szybki chleb, bezbłędne ciasto, super wilgotny chleb kukurydziany lub klasyczną pieczeń.

5. Miseczka do gotowania przed pierwszym użyciem; wytrzyj do czyszczenia; w razie potrzeby przemyć zimną wodą, łagodnym mydłem i natychmiast wysuszyć

Zdjęcia produktów:

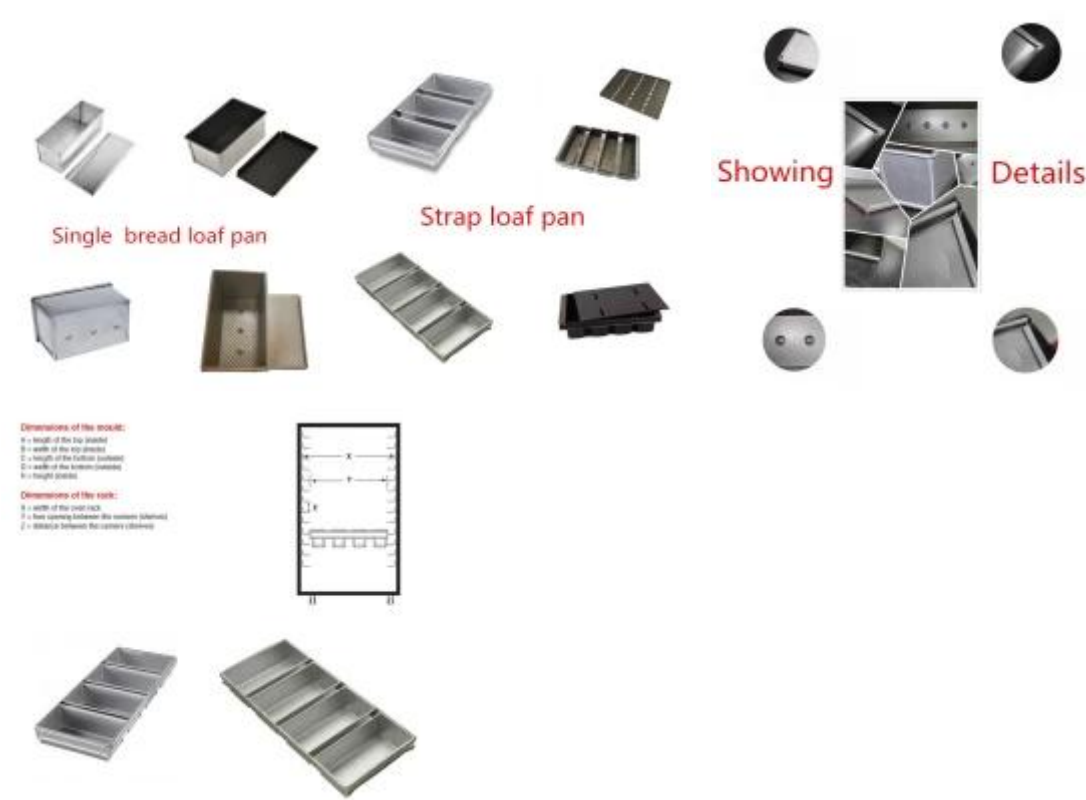


Loaf Pan (Aluminum, Non-stick)

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



Produkty pokazujące:



Opieka pokryta teflonem

Podstawowa konserwacja (tylko przy pierwszym użyciu):

- 1. Wyczyścić tacki (upewnij się, że nie używasz ostrych narzędzi lub spowoduje to uszkodzenie powłoki teflonowej)
- 2. Posmarować olejem tacę (w obszarze pokrycia teflonowego)

- 3. Ustaw piekarnik na 180 stopni
- 4. Włóż tacki do piekarnika i trzymaj w piekarniku w 180 stopniach przez 10 minut

Inne sugestie dotyczące konserwacji:

1. Temperatura pieczenia potrzebuje mniej niż 250 stopni, a następnie może wydłużyć żywotność.
2. Aby uniknąć nierównomiernego podgrzewania.
3. Nie opróżniaj aby spalić.
4. Nie używaj gotowania na parze w wysokiej temperaturze przez długi czas, ponieważ łatwo jest zdjąć teflon.

Instrukcje codziennego używania teflonu

- 1. Czyszczenie miękką ściereczką i wyschnięcie tacy przed użyciem.
- 2. Za pomocą miękkiej szmatki lub skrobaczki z tworzywa sztucznego oczyścić resztki wewnętrznych tac po zakończeniu pieczenia.
- 3. Lepiej dodać trochę neutralnego detergentu do wody w temperaturze, aby usunąć pozostałości całkowicie za pomocą miękkiej ściereczki po kilkakrotnym użyciu.
- 4. Posmaruj olejem, aby poprawić skuteczność powlekania podczas pieczenia produktów o wysokiej zawartości cukru (zalecane masło, olej do pieczenia lub olej ze smalcu) Nie używaj oleju sałatkowego)

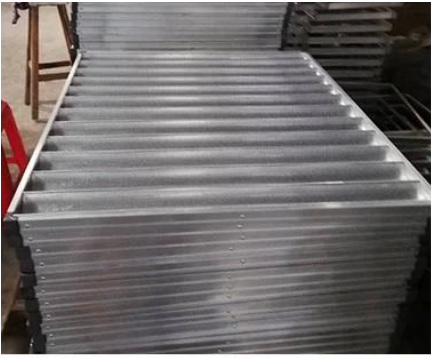
Możliwość dostosowywania

opis przedmiotu	Patelnia z jednym chlebem	Chleb bochenek Pan Pasek	Bochenek z Chlebem Chlebowym
Kod produktu	TSTP01	TSTP02	TSTP03
Materiał	Aluminium / Aluminized Steel	Aluminium / Aluminized Steel	Aluminium / Aluminized Steel
Rozmiar	Dowolny rozmiar	Dowolny rozmiar	Dowolny rozmiar
Grubość	0,8 / 1,0 mm / 1,2 mm / 1,5 mm	1,0 / 1,2 / 1,5 mm	1,0 / 1,2 / 1,5 mm
Uchwyt powierzchniowy	Bez powłoki / teflon / silikon	Bez powłoki / teflon / silikon	Bez powłoki / teflon / silikon
Jakość wykonania	Stempel złożony / maszynowy	Fałdowy	Stempel złożony / maszynowy
MOQ	50szt	30 zestawów	50szt
Uszczelka	20 sztuk / karton	5set / karton	10 sztuk / karton

Wycieczki po fabrykach

- PRODUCT DISPLAY -









Customer Visiting



O nas

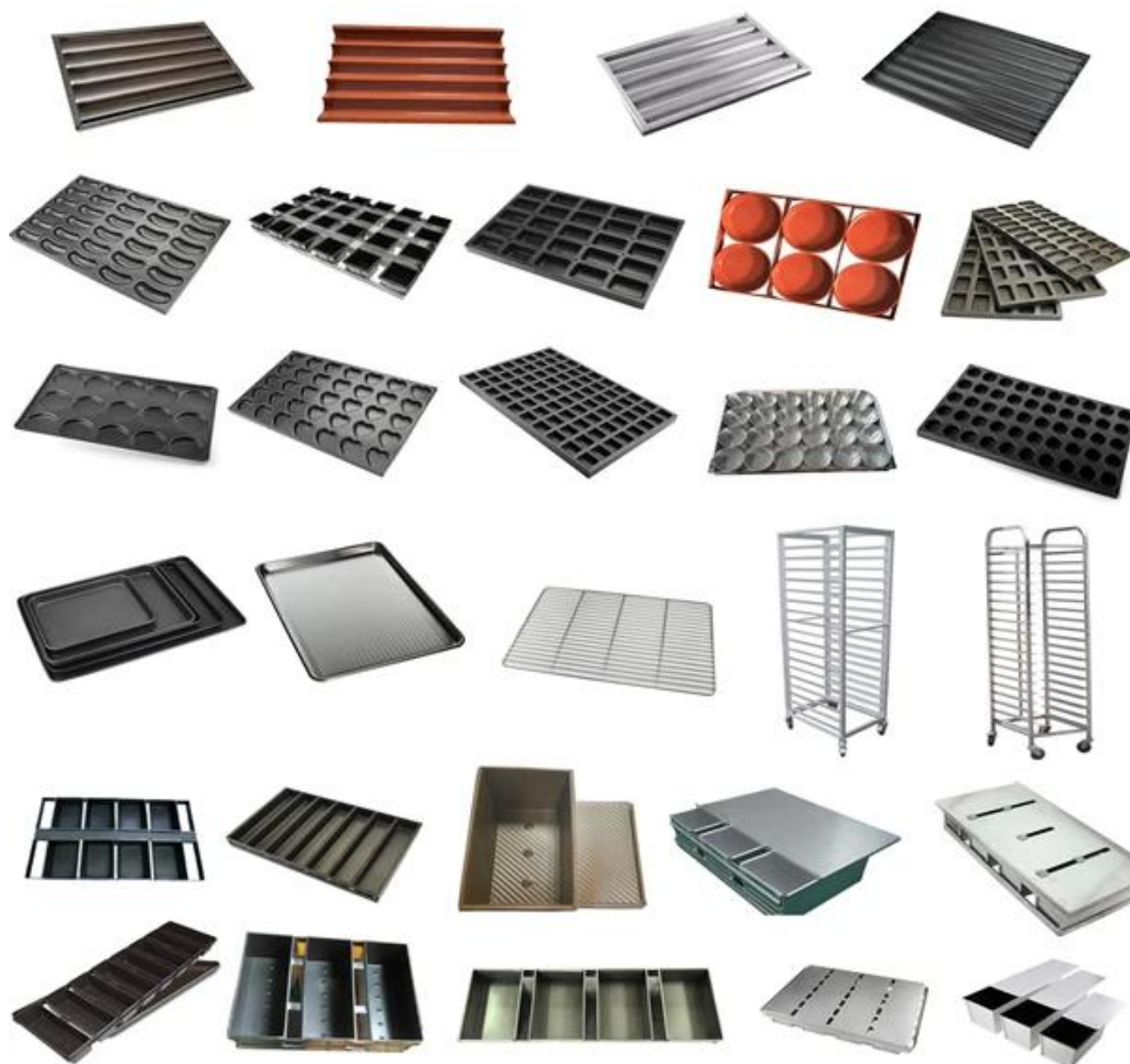
Wiodący producent pieczenia przemysłowego i niestandardowego w Chinach



Tsingbuy Industry Limited staje się jednym z wiodących producentów w branży bakeware komercyjnej i domowej w Chinach, mamy ponad 10 lat focusing na badania, rozwój i produkcję pieczenia, nasze produkty obejmują głównie blachę, patelnię do wielu form, bagietkę taca, patelnia do ciasta, przemysłowa rondel do chleba, patelnia do pizzy i inne pieczenie.



Produkty powiązane



Skontaktuj się z nami

Contact Person: Jessica Lee



 Email: sales3@tsingbuy.com



 **Skype: Sales3tsingbuy**



 Whatsapp: **+86 13316402682**