

Funkcje:

1. Klasa handlowa
2. Składana konstrukcja z drutu wzmacniającego
3. Opuszczana osłona ma wzmocnioną obrębną 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:



Rozmiar produktu:

3 Strap Loaf Pan

Model	TSTP048
External Size	400x275x115mm
Internal Size	Upper 250x110mm
	Bottom 245x105mm
Height	110 mm
Frame Thickness	2.0mm
Internal Thickness	1.0mm



7 Strap Loaf Pan (Aluminized Steel)

Model	TSTP050
External Size	580X380X60 mm
Internal Size	370X70X55 mm
Internal Thickness	0.7 mm
Cover Thickness	2.0mm
Surface Finish	Teflon Coating

Produkty pokazujące:



Dimensions of the stack:
H - height of the top divider
W - width of the top divider
L - length of the bottom divider
D - width of the bottom divider
h - height of the stack

Dimensions of the rack:
R - width of the rack
L - length of the rack
D - distance between the racks (center to center)



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

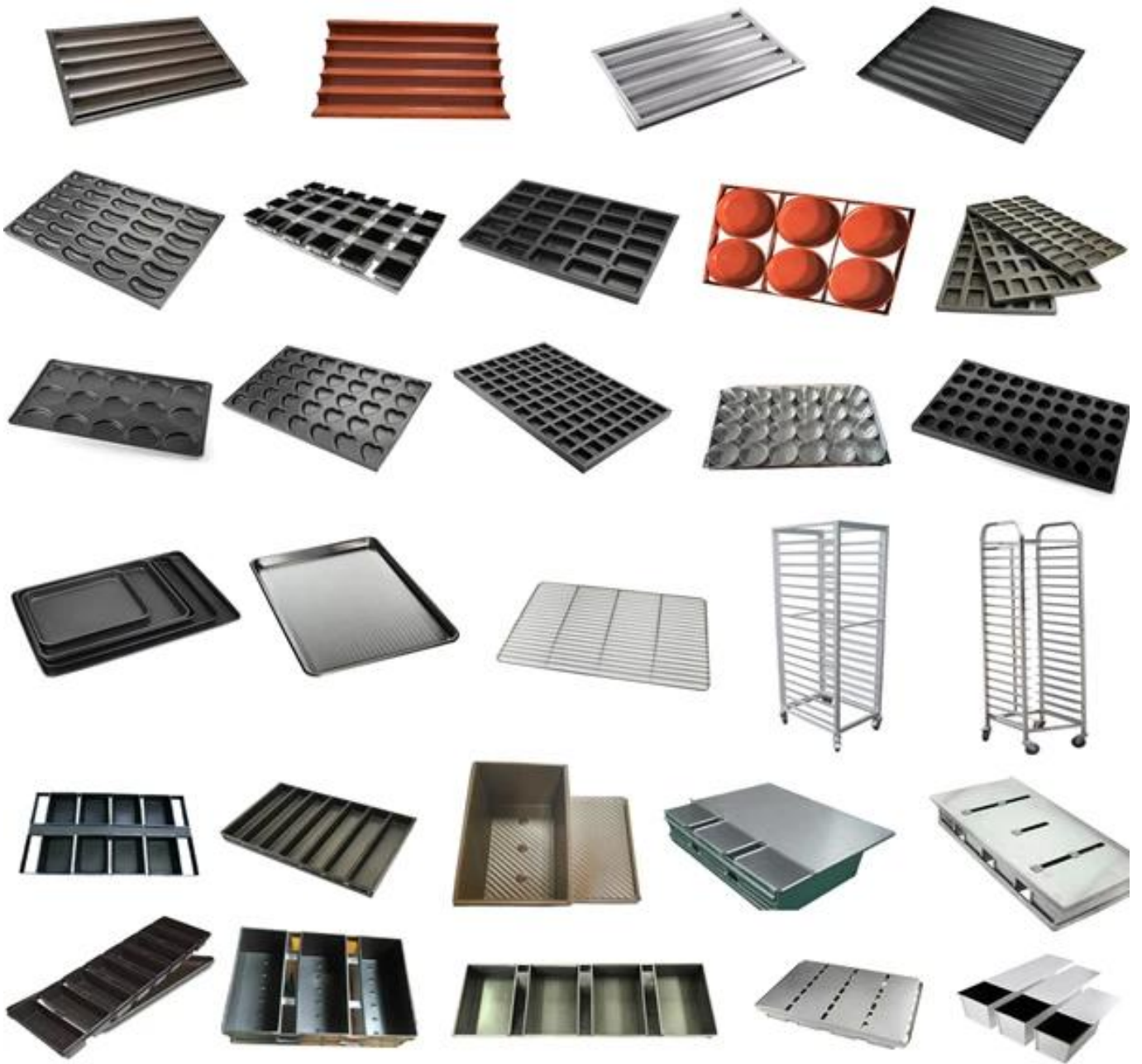
Wiodący producent pieczenia przemysłowego i niestandardowego w Chinach

✘
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