

## Características:

- 1 Grau comercial
2. Construção dobrada com arame de reforço
3. Cobertura de queda tem uma borda reforçada para fácil deslize on / off e maior durabilidade
4. Design exclusivo de superfície corrugada facilita a circulação de ar para produtos assados uniformemente e liberação rápida

assar o pão perfeito e rápido, o bolo perfeito, o pão de milho super húmido ou o clássico bolo de carne.

Pan 5.Season antes do primeiro uso; limpe para limpar; se necessário, lave com água fria, sabão neutro e seque imediatamente

## Fotos de produtos:

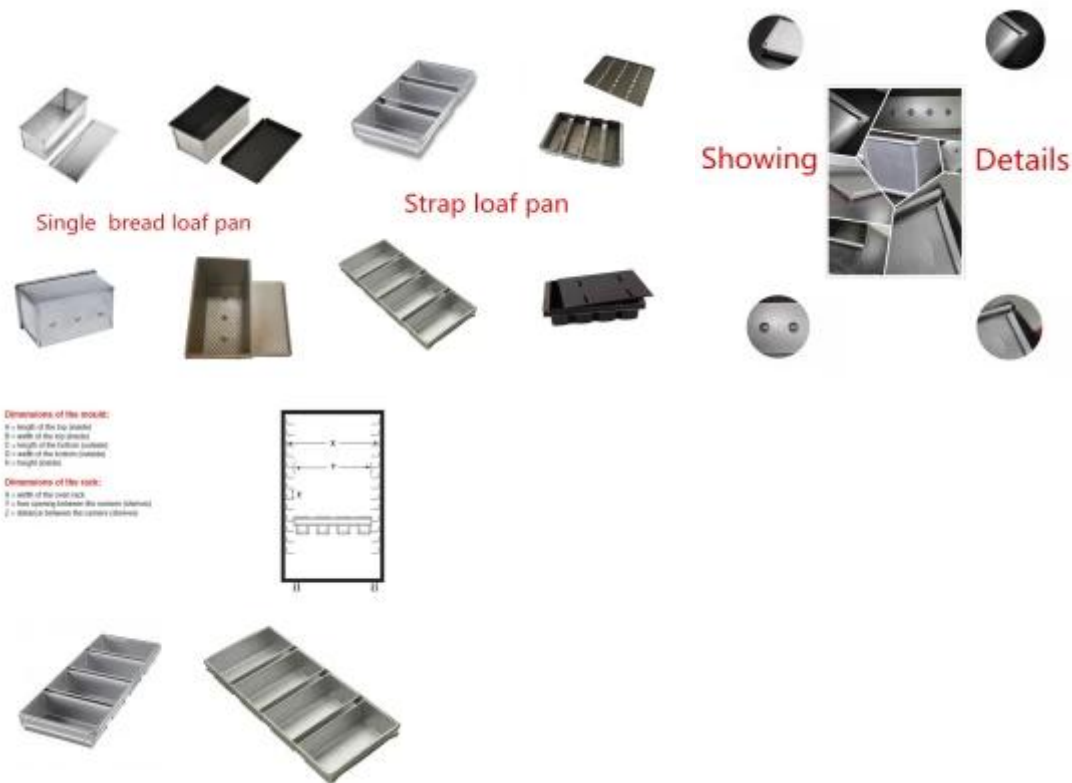


## Loaf Pan (Aluminum, Non-stick)

Model	Dough Weight	Size			Thickness
		Upper	Bottom	Weight	
TSTP036	250g	164x94 mm	158x87 mm	77 mm	1.0 mm
TSTP037	300g	175x100 mm	173x98 mm	100 mm	1.0 mm
TSTP038	385g	217x94 mm	211x88 mm	77 mm	1.0 mm
TSTP039	450g	197x106 mm	186x101 mm	110 mm	1.0 mm
TSTP040	600g	309x91 mm	300x84 mm	107 mm	1.0 mm
TSTP041	750g	316x100 mm	305x93 mm	116 mm	1.0 mm
TSTP042	900g	327x106 mm	316x100 mm	122 mm	1.0 mm
TSTP043	1000g	327x121 mm	312x119 mm	120 mm	1.0 mm
TSTP044	1200g	370x120 mm	361x116 mm	125 mm	1.0 mm
TSTP045	1500g	450x123 mm	447x120 mm	130 mm	1.0 mm



## Produtos mostrando:



## Cuidar de Teflon revestido

Manutenção Básica (somente pela primeira vez):

- 1. Limpe as bandejas (certifique-se de não usar ferramentas afiadas ou danificará o revestimento de teflon)
- 2. Escove o óleo com a bandeja (na área de revestimento de teflon)

- 3. Coloque o forno em 180 graus
- 4. Coloque as bandejas dentro do forno, e mantenha no forno a 180 graus por 10 minutos

#### Outras sugestões de manutenção:

1. A temperatura do cozimento precisa de 250 graus mais baixos e, em seguida, pode expandir a vida útil.
2. Para evitar irregularmente aquece.
3. Não esvazie para queimar.
4. Não use a cozedura a vapor a alta temperatura durante muito tempo, pois é fácil fazer o teflon arrancar.

#### Instruções de uso diário de teflon

- 1. Limpar com um pano macio e secar a bandeja antes de usar.
- 2. Utilizando um pano macio ou um raspador de plástico para limpar os resíduos das bandejas internas após terminar o cozimento.
- 3. É melhor adicionar um pouco de detergente neutro à água da temperatura para limpar os resíduos totalmente com um pano macio depois de usar várias vezes.
- 4. Escove um pouco de óleo para melhorar a eficiência do revestimento enquanto estiver assando produtos com alto teor de açúcar (recomende manteiga, óleo da bandeja ou óleo de banha. Não use óleo de salada)

#### Capacidade de personalizar

descrição do item	Pan Pão Pão Único	Bracelete Pan Pão Pão	Pan de pão de canudo
Código do item	TSTP01	TSTP02	TSTP03
Material	Alumínio / Aço Aluminizado	Alumínio / Aço Aluminizado	Alumínio / Aço Aluminizado
Tamanho	Qualquer tamanho	Qualquer tamanho	Qualquer tamanho
Espessura	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
Punho de superfície	Não revestimento / Teflon / Silicone	Não revestimento / Teflon / Silicone	Não revestimento / Teflon / Silicone
Obra	Carimbo dobrado / máquina	Guardada	Carimbo dobrado / máquina
MOQ	50pcs	30 conjuntos	50pcs
Embalagem	20pcs / carton	5 conjunto / caixa	10pcs / carton

## Tours de Fábrica

- PRODUCT DISPLAY -













## Customer Visiting



## Sobre nós

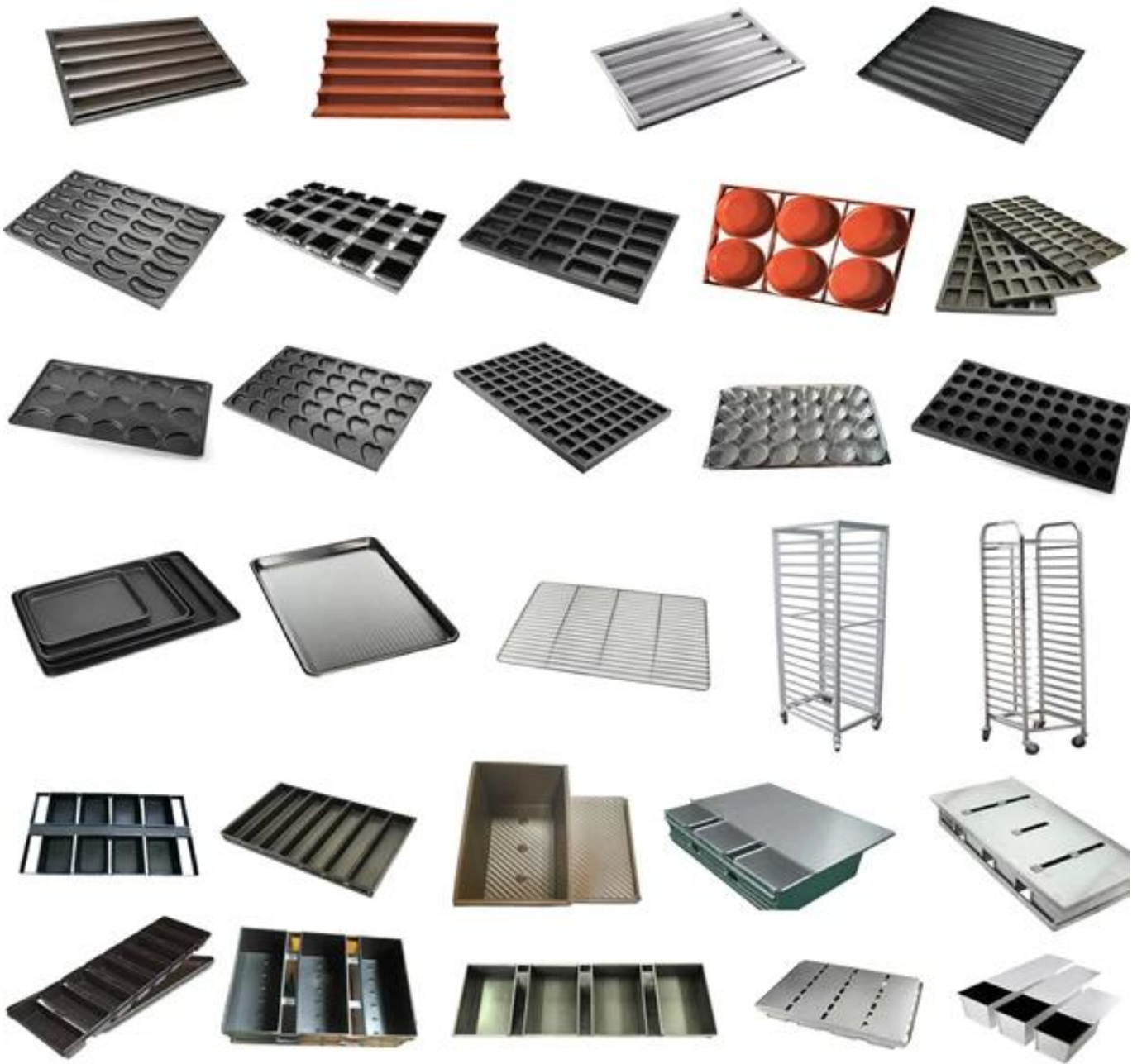
### **Fabricante líder de bakeware industrial e personalizado na china**

✘ Tsingbuy Industry Limited tem vindo a tornar-se um dos principais fabricantes na indústria de bakeware comercial e doméstico na china, temos mais de 10 anos focusing em pesquisa, desenvolvimento e fabricação de bakeware, nossos produtos principalmente folha de panela, pan multi-molde, baguette bandeja, bandeja de bolo, pan industrial do pão, bandeja da pizza e o outro bakeware.

✘

✘

## produtos relacionados



## Contate-Nos

Contact Person: Jessica Lee

 Email: [sales3@tsingbuy.com](mailto:sales3@tsingbuy.com)

 Skype: Sales3tsingbuy

 Whatsapp: +86 13316402682