

Особенность

1. 100% натуральный ротанг

2. Высокое качество

3. индивидуальный размер

4. Нет MOQ Limited

1. 100% ручной работы. Натуральный ротанг делает корзину безопасной и долговечной.

2. Это может быть сделано во всех формах и размерах, которые вы хотите. Круглый, треугольник, овал и т. Д.

3. Это хорошо для расстойки теста. Экономьте свое время в формировании.

4. Более того, мы могли бы помочь вам пользовательские метки и штрих-код

Изображения продуктов :







Возможность индивидуальной

Код изделия	TSBT04
материал	Натуральный ротанг
форма	Прямоугольник
Размер	25x25x8,5 см 30,5x14,5x8 см
цвет	натуральный
МОQ	50шт
упаковка	50pcs / коробка

Как использовать проверочные корзины:

1. Очистите и высушите корзину, тонко и равномерно покрыв ее мукой вдоль корзины.
2. Положите кусок теста в корзину из ротанга, чтобы он полностью ферментировался, чтобы соответствовать корзине.
3. Узор из корзины из ротангового тростника четко отпечатывается на заквашенном тесте, образуется красивая хлебная плесень.
4. Переверните корзину, достаньте тесто и поместите на противень для выпечки.

5. Выпекайте хлеб, чистите корзину или ставьте в нее другое тесто, повторите описанную выше процедуру.

ЧАС Должен ли обслуживать и чистить корзину banneton?

Во-первых, чтобы удалить комки муки с поверхности банетона, слегка почистите его щеткой над раковиной и постучите несколько раз после каждого использования.

Во-вторых, когда пленка муки на банетоне становится густой и покрытой коркой, погрузите ее на 20 минут в прохладную воду и используйте чистящую щетку (без мыла), чтобы очистить ее.

В-третьих, если возможно, повесьте банетон на солнце, чтобы высохнуть на воздухе. В зависимости от уровня использования профессиональные пекарни моют банетоны каждые шесть месяцев или каждые пару лет. Если выпечка хлеба выпекается только дома, банан может не нуждаться в стирке.



Фабрика Показать



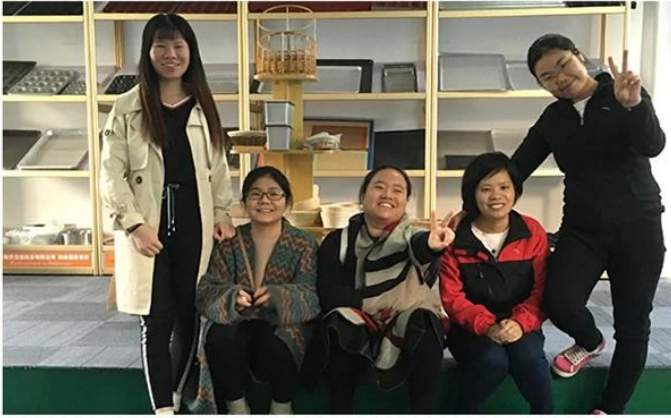
F
a
c
t
o
r
y

Сертификат:



О нас

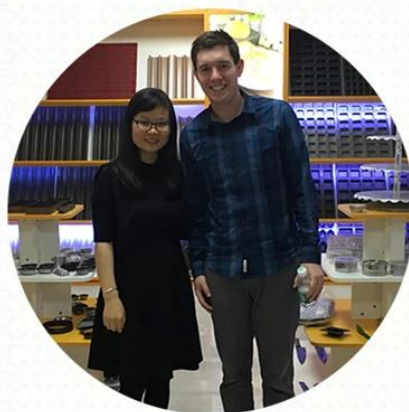
• TEAM SHOWED •



• OUR SERVICE •

With more than 10 years focusing on research, development and manufacturer of bakeware, Tsingbuy Industry limited has been becoming one of the leading manufacturers in commercial and home bakeware industry in China. Our products mainly cover sheet pan, multi-mould pan, baguette tray, cake tin, Pullman pan, Pizza series, Banneton and other bakeware

In order to meet different customer requirements, customized mould-open baking tray is becoming one of our best-selling pointing. Our products have been exported to Europe, American, Australia/New Zealand, the Middle East, Asia, Africa and other areas. We look forward to joining hands with more and more customers in the world to enjoy the charm of qualified bakeware



сопутствующие товары

ЧАС Оттест продажи пакетов

- 1) Баннетон + лайнер + скребок
- 2) Ваннетон + вкладыш + мешок для хлеба
- 3) Баннетон + лайнер + хлеб хром

- 4) Ваннетон + лайнер + хлебная кушетка
- 5) Баннетон + лайнер + венчик для хлеба
- 6) Баннетон + лайнер + кисть









Contact Person: Ellen zhou

 Email: sales@tsingbuy.com

 Skype: [tcpoints-ellen](https://www.skype.com/people/tcpoints-ellen)

 Whatsapp: [+86 15018547273](https://www.whatsapp.com/chat?phone=8615018547273)