

Особенности:

1. Нержавеющая сталь
2. Круглая и квадратная форма

Как пользоваться:

- * Приготовить песочное тесто по вашему рецепту.
- * Оставьте тесто в холодильнике при температуре + 4 градуса, по крайней мере, в течение 6 часов.
- * Раскатайте тесто толщиной 2,5 мм, затем поместите его в морозильник как минимум на 1 час.
- * Масло микроперфорированная полоса
- * Продолжите с подкладкой пирога, создавая отдельную основу и полосы для границы
- * Хорошо прижать тесто к раме и при необходимости подрезать.
- * Пироги лучше всего запекать на перфорированных противнях



Изображения продуктов :









Возможность индивидуальной

Код изделия	TSFP01
материал	Нержавеющая сталь 304
форма	круглый
Размер	50 * 20мм 80 * 20мм 100 * 20мм 120 * 20мм 152 * 20 203 * 20мм
толщина	1.0mm
МОQ	50шт
Диаметр отверстия	1.3mm

Фабрика Показать



О нас

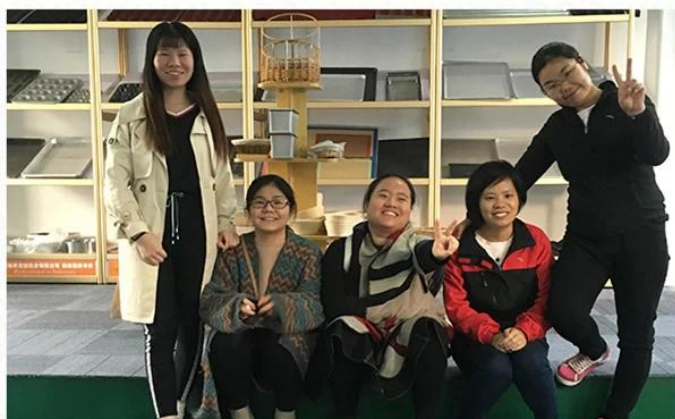
• OUR SERVICE •

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



• TEAM SHOWED •



сопутствующие товары

TSINGBUY | 天仕迈

Cake Pan



Contact Person: Ellen zhou

Email: sales@tsingbuy.com

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

Whatsapp: [+86 15018547273](https://wa.me/8615018547273)