

# 牛排烤炉生产厂家 牛排烤炉 克拉斯克厨业有限公司

产品名称	牛排烤炉生产厂家 牛排烤炉 克拉斯克厨业有限公司
公司名称	山东克拉斯克厨业有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省滨州市博兴县曹王镇蔺家村86号
联系电话	13051347182 13051347182

## 产品详情

熟度不同，烤制位置有异。果木烤箱与普通的烤箱不同，它没有大小火之分，只是因为摆放原料的位置不同，牛排烤炉系列，造成温度有所偏差。所以烤制牛排时，一定要采用移位烧烤的方法，借助移动的方式达到烤制需要的温度。

一般果木烤箱分为3层，牛排烤炉，每一层间距15厘米，下面一层，也就是第3层为燃料层，即放置燃烧的果木的一层，第2层、层都可以用来放置烤制的原料。

山东克拉斯克厨业有限公司，专业生产牛排烤炉，专业的产品成就精致的美味，克拉斯克牛排烤炉产品款式新颖、结构合理、操作方便、升温速度快、温度均匀、节能省气、环保等特点，适用于西餐厅、牛排店等场所使用。

牛扒炉简明大方，牛扒炉内部结构采用耐火材料，关键部件选用进口器件，外壳采用不锈钢，质量稳定，烤炙牛扒速度快，满足顾客需求；其采用果木和木炭加热，还原了烧烤的味道，使烤制的牛扒美味多汁更有味道；易清洁维护简单，内部采用耐火环保材料提供多种规格供客户选择，牛排烤炉型号齐全，还可以定制烤羊排 羊肉 鸭 鱼等。

果木牛排烤炉还针对烤羊肉，烤羊排，烤鸭，烤鸡，烤鱼等一系列不同的食材开发出不同规格的烤炉提供多种美味配方，牛排烤炉生产厂家，是您致富路上的好帮手！

放牛排，当炉膛温度上升到100多度至200度或者300度或者更高温度的时候，这个时候可以将事先腌制好的牛排一份一份用夹子放到烤架烤盘上面，放牛排的时候当然是将机器门打开，把烤架上面的烤盘抽出来，当然在放牛扒的时候可以在烤盘上刷上一层薄薄的食用油，通常是先将牛排放烤架烤盘的上面一层，上面一层放满后再放下面一层。牛排烤炉生产厂家-牛排烤炉-克拉斯克厨业有限公司由山东克拉斯克厨业有限公司提供。山东克拉斯克厨业有限公司实力雄厚，信誉可靠，在山东 滨州的换热、制冷空调设备等行业积累了大批忠诚的客户。克拉斯克带着精益求精的工作态度和不断的完善创新理念和您携手步入辉煌，共创美好未来！

