

商用多功能烤炉 克拉斯克厨业有限公司 商用多功能烤炉定做

产品名称	商用多功能烤炉 克拉斯克厨业有限公司 商用多功能烤炉定做
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，商用多功能烤炉定做，只是因为摆放原料的位置不同，造成温度有所偏差。所以烤制牛排时，商用多功能烤炉型号齐全，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，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，专业生产商用多功能烤炉，专业的产品成就精致的美味，克拉斯克商用多功能烤炉产品款式新颖、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。

六成熟以上牛排先放入第三层，烤5分钟后，将其移到炉门边缘处继续烤4分钟，商用多功能烤炉，将其翻面，继续烤5分钟，这样才会烤出好看的烙印。挪到炉子门边的时候要看一下“一”字烙印的方向，将其位置旋转一下才会烙出好看的“十”字烙印。三至五成的入第二层，烤5分钟后，将其移到炉门边缘处继续烤5分钟，翻面再继续烤5分钟左右即可。

山东克拉斯克厨业有限公司，专业生产商用多功能烤炉，专业的产品成就精致的美味，克拉斯克商用多功能烤炉产品款式新颖、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，商用多功能烤炉系列，适用于西餐厅、牛排店等场所使用。

果木牛排烤炉是专业的高温恒温牛排烤炉用荔枝木 苹果等果木为燃料在炉内充分燃烧当温度显示表到达300-600度区间时候再将处理好的牛排或牛扒放进里面的烤盘内

利用高温瞬间锁住牛肉的水分，从而保留了牛肉的原汁原味和营养成分，同时用果木烤制的牛排不需要接触到明火均匀受热并吸收果木散发出的香味使其口感鲜嫩肥美。长沙昌合机械研发的果木牛排烤炉还

可以烤羊肉 羊排 烤鸭 烤鸡 烤鱼，根据不同食材可以调节温度。

商用多功能烤炉-克拉斯克厨业有限公司-商用多功能烤炉定做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坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支高素质的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。克拉斯克——您可信赖的朋友，公司地址：山东省滨州市博兴县曹王镇蔺家村86号，联系人：杨文广。