

烧烤手动鼓风机 户外烧烤引火助燃 必备

产品名称	烧烤手动鼓风机 户外烧烤引火助燃 必备
公司名称	永康市东城杰熊日用品经营部
价格	5.00/件
规格参数	品牌:其它 形状:长方形 主件工艺:冲压
公司地址	永康市东城街道英阁小区22幢137号
联系电话	86 0579 15925940358

产品详情

增加点火速度，吹风集中 点火会更快 省时省力！

【产品名称】烧烤用具手动鼓风机户外烧烤吹风机烧烤工具

【产品型号】132

【产品材质】塑料【产品规格】长度25cm,出风口直径2.5cm, 手柄长度10cm【净重】0.15kg

永康市杰熊日用品批发经营部，立足五金之都永康，专业生产和销售烧烤炉，烧烤工具。产品辐射全国各地，为广大烧烤场，烧烤店，户外用品店提供质优价廉的产品，同时欢迎团购批发！批发热线：15925940358

【温馨提示】

1、野外生火：将易燃物（如干草，干树叶等柔软干枯的植物）放在烤炉的最底层，（大约300-500克）木炭按金字塔的形状码放在易燃物上，码放时留个小孔隙点火用，用打火机或火柴直接在小孔隙处点燃易燃物即可。易燃物着起来火会慢慢点燃木炭，等木炭完全变红就可以放心烧烤了。2、庭院生火：将木炭按金字塔形状码放烤炉内，用酒精，煤油，汽油等可助燃剂少许淋在木炭上，最好淋在靠下面的木炭上，等木炭完全吸收后，开始准备点火，最好用火柴划着直接放在淋助燃剂的木炭上，打火机就需要先点纸条之类的可燃媒介去点木炭。不要直接用打火机点木炭，木炭上有助燃物，容易烫伤。【食材选择】肉类：猪肉、羊肉、牛肉、鸡翅、腰子、火腿肠，板筋、鸡脖、鸡珍、羊鞭，所有肉类都能烧烤。水产：鱼（各类）、鱿鱼、墨鱼仔、虾、田螺、干鱼片、蟹、、鲜贝、各式鱼丸蔬果：玉米、红薯、蘑

菇、土豆、青椒、萝卜、四季豆、洋葱、菜花、白菜、大蒜，桔子、苹果、菠萝……其他：面包、馒头、包子、烧饼、饼干、豆腐皮、豆干……

其它烧烤工具

"烧烤手动鼓风机 户外烧烤引火助燃

必备"的重量为0.2 (kg)，主件工艺是冲压，品牌为其它，规格(长*宽*高)是2.5*25 (cm)，形状为长方形