

烧烤炉/烧烤架 红色便携式折叠 可焖烤/带烤盖 批发

产品名称	烧烤炉/烧烤架 红色便携式折叠 可焖烤/带烤盖 批发
公司名称	永康市力霸贸易有限公司
价格	40.00/台
规格参数	品牌:0 主件工艺:冲压 重量:3 (kg)
公司地址	浙江省永康市芝英镇宅口村大明堂1号二楼
联系电话	13758991110 13757982687

产品详情

名称：箱式便携式烧烤炉

产品重量：3kg

产品尺寸：41.8*26.6*22cm (长*宽*高)

包装尺寸: 30*45*12cm (长*宽*高)

装箱数: 6个装

简单轻快，打开收起携带都非常方便。

烧烤炉 工具箱式轻便烧烤炉,外形轻巧美观，酷似小型工具箱，便于携带；优质冷轧钢材料，电涌处理，坚固有韧性；烤网表面镀铬处理，安全卫生；风门角度可调，可自由调节火势强弱；炉体底部有盛灰盒，环保清洁。

说了这么多，其实这款烤炉的最大特点是在小型烤炉中是一款为数不多的有盖烤炉，不仅可以让烧烤更加清洁，也可以焖烤。那么什么是焖烤呢？一般的烧烤要把炭放在烧盆的中央，把食材直接放在烤网中央烧烤，称为直接烧烤；而焖烤又称间接烧烤，将炭点燃后分放在烤盆的两侧，把食材等放在烤网中央，盖上炉盖食物焖制熟，烤出的食物有点熏制的味道

1 烤炉主要材料：耐高温钢材烤漆

2 烤炉颜色：红盖，黑底，

3 烧烤高度：22厘米

【特点：】

1、通风口角度可调2、折叠拆装方便，包装尺寸小，便于携带3、有外盖，更加清洁，可以焖烤4、炉体底部有盛灰盒，环保清洁

直接烧烤：把碳放在烧烤炉碳架的中央，把蔬菜，肉等直接放在烤网上烧烤；

间接烧烤：将木碳点燃后分放在碳架的两端，把蔬菜，肉类等放在烤网中央，盖上炉盖靠熏焖将食物制熟

充分享受户外烧烤的乐趣 烧烤的六种方法

素烧：食物无需调味，直接在火上烧烤，以鱼类为多，除可保留原味外，更有去腥的功效。

盐烧：以盐抹遍食物全身再烧烤即可，适于烧烤鱼类及海鲜。

味精烧：一面烧烤一面涂上盐与酱油，再涂上味精来增添风味，其中用以烤鱼、豆腐和白萝卜等更能保存其原汁原味。

蒲烧：在烧烤长条形鱼类时，把鱼腹剖开后，以竹条横穿过鱼片，因乍看之下很像蒲叶而得名。

照烧：一面烤一面刷涂浓调味汁，反复进行至食物熟透，较常用于脂肪较厚的鱼、肉类。

云丹烧：将蛋黄与海胆酱拌匀，边烤边将酱汁均匀地涂抹于鲍鱼、虾类等海产类食物上，如此烤出的食物色泽亮丽、味道鲜美。

"厂家直销烧烤炉/烧烤架 红色便携式折叠 可焖烤/带烤盖 批发"的适用人数为3-5人，主件工艺是冲压，货号为0，产地是浙江省永康市，重量为3（kg），品牌是0，是否带烧烤架为是，烤架/盘规格是41.8*26.6*22CM（cm），箱装数量为6，规格(长*宽*高)是41.8*26.6*22CM（cm）