

# 1 户外烧烤炉 中号日式烤炉 便携式烧烤炉 木炭烧烤炉

产品名称	1 户外烧烤炉 中号日式烤炉 便携式烧烤炉 木炭烧烤炉
公司名称	永康市定计贸易有限公司
价格	70.00/台
规格参数	品牌:0 主件工艺:冲压 重量:6 ( kg )
公司地址	浙江永康市长城工业区
联系电话	86 0579 87358121 13575690885

## 产品详情

名称：中号日式烤炉烤盘尺寸：48.5\*30cm烤网尺寸：45厘米\*26

材料：铁电泳，喷漆，镀铬烤炉尺寸：长49cm，款30.5cm，高61cm，四铁管高：51cm

重量：6kg

包装尺寸:66\*51\*42 cm装箱数：4pcs/ctn特性：1、重型冲压钢结构,0.8冷轧板为材料2、牢固的烤漆工艺更加耐用3、镀铬烤网4、支架和灰盘都可拆卸5、采用耐高温烘漆技术，带有镀铬烤网，卫生安全6、设计精巧，营造浪漫气息7、体积小，重量轻，携带方便，8、可供多人使用，

两种配置可选择

2.配置:烤架.大烤盘.大烤网.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。

"1厂家直销 户外烧烤炉 中号日式烤炉 便携式烧烤炉 木炭烧烤炉"的主件工艺为冲压，货号是0，产地为浙江省永康市，重量是6（kg），适用人数为5人以上，品牌是0，是否带烧烤架为是，箱装数量是4