

新品 7英寸浅披萨盘 烘焙匹萨必备必胜客餐厅批发直销家庭DIY烤盘

产品名称	新品 7英寸浅披萨盘 烘焙匹萨必备必胜客餐厅批发直销家庭DIY烤盘
公司名称	上海市浦东新区陆家嘴街道口特副食品经营部
价格	面议
规格参数	品牌:maitai(麦太) 组件:盘 材质:1.0mm高强度铝合金+硬膜工艺
公司地址	上海市浦东新区浦东大道140弄崂山市场仓库区 Q特披萨
联系电话	86-021-68888718 18917390938

产品详情

品名：maitai (7英寸披萨浅盘 硬膜)

产地：浙江

材质：1.0mm高强度铝合金 + 硬膜工艺

规格：178 × 162 × 17mm (上直径*下直径*高度)

包装：opp

表面处理：硬膜处理

成品特点：

- 1、表面超硬特性，刀刃可直接接触，表面耐磨，耐酸又耐碱，容易清洗。
- 2、表面呈黑色，具有抗辐射及吸热特性，能够缩短烘焙时间及节省能源成本。

3、高级铝合金材料，强度高不易变形，能够保证产品质量稳定。

采用高强度铝合金板，强度高、钢性大、导热性能好，轻巧耐用。 表面硬膜处理，具有超硬、耐磨、不易变形、干净卫生等特性。

麦太高强度铝合金材质+高科技处理工艺（硬膜处理），使得模具具有以下优点：

耐使用寿命长。 表面超硬，耐磨、耐刮、耐酸碱且易清洗。 表面呈黑灰色，具有抗辐射及吸热之特性，可缩短烘烤时间，节省成本。 强度高、导热快、不易变形，能确保产品品质恒久稳定。

因此:您选用麦太产品，可谓一份投入，良久收益，实现真正的超高性价比！超硬、耐磨、卫生、易洗，是您正确的选择！

特别说明 硬膜不是不沾涂层处理，它们是两种完全不同的表面处理技术，硬膜产品非不沾产品。 硬膜会有色泽差异，不同批次、不同材质的产品经硬膜处理后会有色差。

注意事项 硬膜产品严禁使用水蒸气清洗或蒸煮，否则，易造成产品氧化，表面处理层脱落。

麦太烘焙器具购买小帖士由于铝具有良好的导热性能，所以大多数烘焙器具均选用铝为原材料。但是，普通铝制模具用纯铝甚至回收的废旧铝做成，质地较软，不耐磨、不耐划、不耐腐蚀，那些被磨、被划、被腐蚀下来的铝屑会残留在面点上，长期食用铝含量超标的食品宜患老年痴呆。建议您选择表面经过处理的烘焙器具，常见的处理工艺有硬膜处理、阳极处理、电解处理、不沾处理（一般不沾/特级不沾/矽利康不沾）等。

新购买的不沾烤盘器具在使用前，需先将内部洗净用温火烘干后，取棉布沾油脂（酥油或猪油），在不沾涂层的表面涂上一层较稠密的油脂，入进烤炉内，设定温度200度，空烤10分钟，取出后冷却至正常温度，用软布擦拭干净再投入使用以提升不沾性能及寿命。

本产品的品牌是maitai(麦太)，组件是盘，材质是1.0mm高强度铝合金+硬膜工艺