

烘焙蛋糕 铝合金不粘烤盘饼盘60*40*5CM烤盘不沾

产品名称	烘焙蛋糕 铝合金不粘烤盘饼盘60*40*5CM烤盘不沾
公司名称	广州市番禺区洛浦聚特厨房设备经营部
价格	面议
规格参数	品牌:JT 材质:铝合金 形状:长方形
公司地址	广州市番禺区洛浦街沙溪大道206-270号广州南方沙溪五金酒店用品城市场13街16、18号
联系电话	020-39128530 18520049236

产品详情

不沾的特性与镀铝钢板结合产生更多的利益：

- 1.经济性：采用一般不沾处理，具有良好的抗沾效果及容易清洁。可节省油料及作业工时，可提高产品的底部烤焙颜色，卖相更佳；可降低不良率及清洗成本；
- 2.卫生性：一般不沾经食品卫生检验，保证其安全、无毒，同时采用食品级的镀铝钢板，镀铝层防锈、无毒，不沾涂层不易脱落、锈损，收到世界各地家庭、食品工业的广泛使用；
- 3.耐久性：烤盘采用镀铝钢板，其强度的刚性结合，坚固耐用，比普通铝板耐用3倍以上，更有耐高温的优点。

不沾产品使用说明：

- l 新购买的不沾器具在使用前，需先将内部洗净用温火烘干或用软布擦拭干净，即可使用。
- l 每一次烘烤完成后，请用软抹布或软质塑料刮板，清除残留在器具中的残余物。
- l 器具使用一段时间，最好用温水加入少量中性洗洁精将残留去用软抹布彻底清洗一次。
- l 一般不沾产品适用于烘焙面包类产品。
- l silicon不沾产品适用于烘焙，高糖类产品。

l 但因蛋糕类属于高糖之产品，所以每次使用时必须上油（请使用酥油、烤盘油或猪油，不能使用色拉油），提高抗沾效果及降低产品不良率（目前现金国家对高糖之产品，尚未有不上油易脱模之涂料）。

不沾产品使用注意事项：

- l 请勿使用尖锐金属品、百洁布及化学清洁剂擦拭。
- l 请勿将烘烤过或未烘烤的产品留在器具内，因积累在产品中的湿气、糖分和淀粉所形成的腐蚀物会腐蚀和氧化涂层底部的金属材料。
- l 尽量避免因操作不慎而引起的碰撞、摩擦，造成不沾涂层磨损或刮伤。
- l 储存堆积时要小心轻放，使器具保持干燥，不可储存堆积在潮湿的地方。
- l 使用时要上下取放，避免造成不沾涂层磨损或刮伤。
- l 不沾涂层在长时间高低温差悬殊情况下作业，会产生微小裂缝而造成残余物质侵蚀不沾涂层，而致使不沾涂层最终失去不粘性。为避免这种情况发生，我们建议：
 1. 不沾器具的烘焙温度低于250 °c，更能延长使用寿命；
 2. 不沾器具应避免不均匀受热；
 3. 不沾器具不可以空烧；
 4. 不沾器具勿长时间使用高温蒸气蒸煮及清洁，易造成不沾层起皮、脱落。

产品保养须知：

定期检查产品表面的磨损状况，及时发现造成异常磨损的原因并作相应调整，以避免对不沾涂层或阳极表面造成严重伤害，从而延长产品的使用寿命。

注：新购买的烤盘在最初使用的30~90天内，会有可能轻微变形的现象，这是金属热胀冷缩的正常现象，不属于产品质量问题，使用一段时间后即可恢复正常！

本产品的品牌是JT，材质是铝合金，形状是长方形，主件工艺是电泳,电镀,涂层，重量是3（kg），箱装数量是20，加工定制是是，规格(长*宽*高)是60*40*3,60*40*5（cm）