

无极调温 家用无油烟型 电烤炉/电 烧烤炉/电烧烤架

产品名称	无极调温 家用无油烟型 电烤炉/电 烧烤炉/电烧烤架
公司名称	永康市希腾贸易有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:格耐尔正品 型号:4546 机身材质:不锈钢
公司地址	浙江省永康市东城街道小花园村二弄十六幢5号
联系电话	057987215049 15925927197

产品详情

主件工艺：搪瓷

适用人数：5人以上

烤架/盘规格：30*20（cm）

产地：浙江省永康市

品牌：格耐尔

箱装数量：6

重量：3.2（kg）

是否带烧烤架：是

规格(长*宽*高)：41*21.5*10（cm）

格耐尔 六勺铝板电烤炉

配置:一个烤架,烤盘,烤网,接油盘;六个烤勺.

使用注意：

- 1.使用时，烤炉不可以直接放置于桌子上，可放在铁盘内或者垫一块木板、纸板，以免损坏桌面；
- 2.在烤盘上先刷油，然后再铺吸油纸，如此可以延长吸油纸的使用时间；
- 3.接油盘包裹铝箔纸（锡纸），可以达到清洁、隔热的效果；
- 4.小烤勺不要伸入太深以免烤坏勺柄。

清洗注意：

1.切掉电源后，待烤炉完全冷却后再进行清洗；

2.烤盘，烤网和小勺可以直接水洗；

烤架和发热管不可以水洗，用湿布擦拭干净即可。

烤勺的使用和保养：

1.使用方法：主要用于烤制水分含量高、质地厚不易熟的食物，如：秘制烤翅、香辣鸡脆骨、鱿鱼、墨斗等均可在小烤勺上烤。

2.刷洗时，先用温的洗涤水浸泡使油脂分解，待粘附物软化后，再用百洁布擦洗，注意，不可以用铁屑等尖利物刷洗避免表面涂层脱落，最后，用清水冲洗后用抹布擦干水分或倒扣晾干后放入消毒柜以避免生锈。

商务qq:601134657

联系方式： 13857953500

联系人：胡先生

欢迎新老客户来电洽谈。

特色：

采用纸上烤肉这种方法，不但可以避免食物焦糊，还可以免去不断换盘，

不断清洗之苦，对顾客商家都极为方便周到。

如果不采用烧烤纸，烤盘很快会被焦糊的食物残渣粘满，不但有损食客身体健康，有失雅观，

不断的更换烤盘也打扰了饮食的雅兴，更使商家加大人手不停的清洗烤盘。

此乃纸上烤肉的主要优势所在。

百度纸上烧烤是一种新型的烧烤方式，是用上下两层的电烤炉，上面铺上专用的烧烤用白纸，

在纸上浇上油后涂抹大体均匀后，将肉片或者其他类食物放在纸上，

经过电加温后，纸上的食品就会被烤熟，然后蘸上相应的调料即可食用。

这种用电加温在纸上烧烤的方式被称作百度纸上烧烤。

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。

烧烤攻略：烧烤的方法

野外烧烤的方法有很多种，明火烤、炭火烤、炉烤、泥烧、竹烤、铁板烧、石板烧、石子饭都算是烧烤的范畴。

明烤：将要烤制的原料用调味品腌渍后，放于敞口火炉或火坑、篝火上的铁架、铁栅上烤制成熟。使

用明烤法时，由于火力较集中，烤制时要勤翻动，使之受热均匀，还要掌握好距火的距离，保证内外成熟一致。明烤根据烤制工具不同，又可分为叉烤、炙子烤和串烤三种，叉烤是将原料用铁制或竹制长签、树杈叉好，放在火上反复烤制，适用于烧烤整只的鸡、鸭及鱼和大块的肉等体积较大的动物原料；炙子烤是在火上架上铁网或薄的石板，将原料切薄或切成小块，放在上面边烤边食用；另一种是串烤，将小块原料用铁扦或竹扦串起来，放在火上烤制，比如新疆烤羊肉串。

泥烤：将鸡、鱼等原料经调味品腌制后，用猪网油、荷叶等包好，再用黄泥将其裹紧密封，放在火中烤制。烤时火不可过大，且要勤翻动，煨烤时，如发现裂缝要马上用黄泥封好防止烧及里面的原料，以免造成表皮焦糊。

竹烤：竹烤又叫筒烤，将要烤制的原料，如肉、禽、蔬菜、米等放进竹筒中，密封后在火上烧烤至成熟。注意要选择长度在30~40厘米，直径10厘米以上，两头带竹节，且密封状况好的楠竹或毛竹筒来烤制，填入原料后一定要封严竹口，火不要太大，而且不停翻动竹筒，使之受热均匀，烤熟后劈开竹筒取食，原汁原味还带有竹子的清香。

本产品的品牌是格耐尔正品，型号是4546，机身材质是不锈钢，容量是10升以下，额定电压是220V（V），额定频率是50（HZ），额定功率是1200（W），颜色是黑，产品规格是41