

烧肉器厨房 多功能烙肉器 高频烙铁去除猪毛

产品名称	烧肉器厨房 多功能烙肉器 高频烙铁去除猪毛
公司名称	邵东县两市镇兴发电器批发部
价格	面议
规格参数	品牌:精品 型号:除猪毛烙铁 材质:木柄电烙铁
公司地址	中国 湖南 邵阳 邵东县 中南五金城常旺路28号
联系电话	86 0739 2619244 15842917888

产品详情

更节能 更耐用 厨房必备神器

除去肉类食品上的发毛和皮下组织的毛囊，

汗囊的异味，使用时更卫生，做出的菜口感更好

图片都是实物拍摄，每个细节和尺寸尽量满足朋友们的要求，写详细。这样可以让朋友们更加清楚的了解本产品，可以放心购买。

此款烙肉器的特点：

电源线加粗，前面烙铁头采用扁平长方形，中间采用ua高温抗压陶瓷体加热，功率为3百多瓦，通电2分钟左右即可达到1千度虽然这样增加了制造成本，但也使前面的接触面积加大了，烙肉更加快捷，拿在手里够分量 霸气十足！

专用器具：

1、科学节能的高效发热芯、2、坚固长寿命的耐氧化外壳、3、兼顾适用于平面和凹处、叉缝烙烧的工作部外形等主要特点

电烙器长度为：36cm.宽度为：3cm.后度为：1.3cm.

电源厚度为：加粗型7mm.电源长度为：1.2m.

所以它具有：

快：升温快——通电二三分钟，烙肉器工作部位可达1200 以上高温；烙肉快----烙一斤肉只需一分钟。

专业用除去肉类食品商的发毛和皮下组织的毛囊，汗囊的异味，使用时更卫生，口感更好，本品还可用作煤炭生火，钢碳生火，胶制品修复等，是居家必备产品！

本品是使用中出现电线发热，属于正常现象，如使用后发热体变色属于正常现象。

本品适合地摊，菜市，小区，集市，超市均有潜力，请把握商机。

本品使用与猪头，猪蹄，猪皮，鸡，鸭，生火，用处多多。

随着生活水平的提高，人们对猪肉的吃法愈来愈讲究。蜚声中外的川菜，给了我们一个很大的启示：做猪肉菜品，川菜师傅一定要先烙皮再加工。烙皮后，猪肉毛孔里的臭汗、污物一去无踪，做成的菜品醇香无比，较之与未经烙皮的猪肉，的确好吃多了！

猪肉要烙皮后再制作菜品。这样，美味、卫生将一举两得

用速烙肉皮烙烧器——专为烙烧肉皮而设计制作的专用器具：1、科学节能的高效发热芯、2、坚固长寿命的耐氧化外壳、3

、兼顾适用于平面和凹处、叉缝烙烧的工作部外形等主要特点

本产品的品牌是精品，型号是除猪毛烙铁，材质是木柄电烙铁，用途是除猪毛，电流是交流，驱动形式是电热，动力形式是等离子，空载电压是220（V），防护等级是1，电压调节范围是220（V）