马帮新产品 热空气炉 热波炉 美味看的见

产品名称	马帮新产品 热空气炉 热波炉 美味看的见
公司名称	佛山市顺德区茂鹏电器有限公司
价格	80.00/台
规格参数	包装:彩盒 电压:220V 功率:2000W
公司地址	广东省 佛山市 顺德区 容桂 海尾工业区
联系电话	0757-29377557 13928241339

产品详情

专业生产豆浆机、光波炉、电压力锅、电热水壶、电磁炉、燃气灶、韩式电热锅、超能灶等小家电产品... 厂家零利润特价直销！以上产品均适合直销、会销、展销会、马帮、跑江湖、舞台销售、以旧换新、团购、礼品、批发等多种多样销售模式！欢迎全国各地客户来

电咨询！商务热线:13928241339 黄经理 qq:2656591059价格详谈！

产品名称:光波炉/热波炉

功率：1200-1400w

时间：0-60分钟（可调）

温度：65的摄氏度-250摄氏度（可调）

容积：12l

光波炉专为中国人设计,具有:

烧 / 烤 / 煎 / 焗 / 蒸 /爆六大主要煮食功能

无油烟/无污染/降脂肪/多功能/易清洗

代替10多种电器 烹饪快3倍 节能60%

光波/热波炉~现代家庭必需的厨房电器

工作原理:利用发热管导电发热,再加上旋风产生旋流,烹饪速度较快,食物受热更加均匀.

优势:

1.功能多元化,可代替10多种电器,是新一代厨房的必需品.

2.热能加旋风,高效,省电,烹饪均匀,速度快,无辐射!

3.容积随意增加或缩小,利用物架的叠高,可同时做多个菜.

4.透视烹饪全过程,绝无油烟产生,容器易清洗.

一、 烹饪原理及特点、技术参数

1、 最高不超过250°C的温度设定，能使事物配料充分溶入到食物当中，又能保证各种配料在可控温度不会分解出有害物质。

2、 充分运用煮食空间，创意各种煮食方式，烹饪出各种美味、美容、保健食物。

3、 功能多元化，烧、烤、煎、焗、蒸、烘、爆、消毒、再加热样样皆能。

4、 高硼硅耐热玻璃容器（或特制不锈钢容器）可移动清洗，操作方便。

5、 安全提手，提手断电，放下通电。

6、 无油烟、无辐射、降脂肪、原汁原味、营养保健的食物，给家庭健康煮食增添了一份乐趣。

二、 使用方法

1、 将底座框架与容器配合好并水平放置，把食物放在容器内（按实际需要选择配件），盖上炉头

2、 接上电源，把定时器与温控器旋钮调到适当位置。

3、 放下提手，微电源开关自动开启，提示灯亮，表示其对应提示处于工作状态。

4、 烹饪结束，拔下电源插头，把炉头放到炉头架上。

5、 用取物架将食物取出。

6、 待容器冷却后，先用抹拭清洁，再用水清洗容器。

7、 用软布抹拭清洁防护罩。

8、 清洁完后，盖上炉头，空热一分钟将容器吹干，将整机放到安全的位置。

三、 光波/热波炉再加热功能应用优势

1、 油饼、油条等油煎食品再加热

油饼与油条等在放置一定时间后，容易吸潮而变得腻涩，且含有较高脂肪

（脂肪含量：油饼22.9%，油条17.6%）。用光波/热波炉加热，不但可以让

油条与油饼恢复原状，去除油腻，还可以大大降低脂肪含量。

2、 花生、瓜子等坚果食品再加热

花生、瓜子等放置一段时间后，便因回潮而产声涩味。用光波/热波炉加热，

便可以去除涩味，恢复香脆可口的原质。 3、
小吃甜饼等食品再加热

外卖的糕点、饼干、巧克力等，时间长了便容易发霉，保存一段时间后，

对其进行再加热便可恢复原状。 4、
肉类食品再加热

一般肉类食品脂肪含量在37%左右，胆固醇含量在0.08%左右。对肉类

食品再加热，不但可以恢复原味，还可以大大降低脂肪与胆固醇含量。