

烧烤轧花网筛网不锈钢筛网富凯厂家直销

产品名称	烧烤轧花网筛网不锈钢筛网富凯厂家直销
公司名称	安平县富凯丝网厂
价格	21.10/100
规格参数	品牌:富凯 100:21.10 500:20.65
公司地址	河北省衡水市安平县任庄丝网开发区53号
联系电话	13373085559 13784859112

产品详情

不锈钢烧烤网 概述

材料：不锈钢丝、低碳镀锌丝。编织及特点：编焊而成；耐高温不变形、不生锈、无毒无味，使用方便；

形状：分圆形、方形、弧形等。

工艺：平织网 轧花网 氩弧焊 点焊 电解抛光

用途：如今，都市的烧烤店遍街都是，随处可见。烧烤的特色是花样多，如肉类可以有烤羊肉、烤牛肉、烤鸡肉、鱼肉串、肉丸、动物内脏等，单是鸡肉就有鸡肉串、烤鸡翅、烤鸡腿、烤鸡心等，甚至鸡皮儿、鸡眼都能烤，另外蔬菜如菜椒、茄子甚至香蕉之类的水果也可以拿来烤，于是深受喜欢自己动手的年轻人。

按形状分为：圆形平面烧烤网、圆形凹面烧烤网、方形平面烧烤网、方形凹面烧烤网。

按材质分为：镀锌铁丝烧烤网、镀锌钢丝烧烤网、不锈钢烧烤网。

按网柄分为：带柄烧烤网（又称烧烤架）、不带柄烧烤网。

材质

一次性网丝材料：改拔镀锌铁丝。

一次性网边材料：镀锡铁片（又叫马口铁）。

多次使用烧烤网材料：中碳钢丝、不锈钢304。

工艺：隔花编织、轧花编织、氩弧焊接等。

表面处理：镀锌、电解、抛光等。

特点：耐高温不变形、不生锈、无毒无味、使用方便。

用途：主要用于饭店、酒楼、烧烤店、野炊、宿营、军事、旅游等活动的面食、肉类、鱼类的烧烤、蒸、熏，深得烘烤爱好者的青睐。安平县欢顺制品厂位于全国丝网之乡的安平县，我厂主要生产丝网深加工制品，产品有；烧烤网、过滤网、铁丝工艺品、各种异型点焊件、异型网片、网筐、烧烤网、超市货架、冰箱搁架、机械护罩、宠物笼等

1：在炭火刚刚点着的时候，你不应该马上烧烤，不要以为火苗很旺事件好使，直接用明火烧烤食物，会产生多种对人体有害的物质，会把食物烤黑，这一点大家以后千万注意。

2：不要在吃烧烤的时候吃太多肉类，应该适当吃一些蔬菜、水果，肉食是非常不好消化的食物，如果胃里面全是肉的话，会增加消化难度，严重时会对胃部造成永久性伤害，下次吃烧烤要注意了。

3：在用烧烤网烤食品时，不要蘸太多调味品，调味品太多对身体会有不良影响，调味品太多还回导致食物味道失真，造成无法品尝原汁原味的食物，感觉吃什么东西都是一个味道，这一点你下次吃烧烤，可以体会一下。