

农家乐大菜盘 分格海鲜大瓷盘 酒店火锅盘

产品名称	农家乐大菜盘 分格海鲜大瓷盘 酒店火锅盘
公司名称	景德镇古成陶瓷礼品有限公司
价格	9.00/个
规格参数	品牌:古成陶瓷 型号:GC1-54 logo:可加
公司地址	江西省景德镇市珠山区中华南路255号昌南印象2栋3号复式店
联系电话	0798-8229004 13667982255

产品详情

景德镇古成陶瓷自成立以来，推出海鲜大瓷盘。现已为广东，浙江，江苏等地的多家酒楼定制过海鲜大瓷盘、海鲜大瓷盘的特色以巨型瓷盘与其独特的餐饮风格，独特的饮食气氛，形成了一道特色的招牌菜系。海鲜大瓷盘深受广大客户的追求和喜爱。我厂生产的海鲜大瓷盘画面是采用景德镇传统手工绘制的。画面有富贵牡丹、江南水乡、亭台楼阁、青花山水等经典画面，画面可以根据客户需求定做。海鲜大瓷盘的主体工艺制作，采用全手工制作。海鲜大瓷盘的原料必须采用景德镇原产的高岭土（高白泥）以及独有的传统手工拉坯工艺成型。因此制作海鲜大瓷盘都是老师傅手工拉坯。修坯待泥胚干燥后，纯手工绘制图案。这是现代贴花工艺不可企及的。而这仅仅是其中的一部分，海鲜大瓷盘最后成型取决与窑火烧制（古有十窑七不成的说法）就像我们制作10块150公分的瓷盘就必须准备15块泥胚。甚至可能会更多。可想这不仅是我们的日用的瓷盘。更多的是一件艺术品。

海鲜大瓷盘最初是从泥坯制作成型，所以海鲜大瓷盘的直径越大，越是难拉坯成型、并且进入窑炉烧制上风险性都很大。反过来说就是成品率低，而作为酒店采用蒸汽加热的鱼盘必须能够承受住高温蒸汽的烹饪工具。而可能有些客户担心我们的瓷盘是否能够承受住这么高的蒸汽温度。这也正是我们所考虑的。面对这些种种问题我们古成陶瓷也希望大家放心。因为我们生产的釉下青花瓷盘在通过1300度以上的窑火烧制，使得海鲜大瓷盘完全得以瓷化。而面对200-300的蒸汽高温。因为我们本身就是通过高温烧制成型的。我们的瓷盘是完全能够胜任的，也希望能够解除大家的后顾之忧。运输安全承诺：如果在运输过程中产生的破损，我厂全权负责。

景德镇古成陶瓷秉承景德镇千年传统制瓷工艺与现代化工艺相结合。使得生产的产品深受国内外客户的需求，其原材料取自于景德镇原产的高岭土和高白釉为优质原材料。盛屹 13667982255 / 0798-8229004 / 微信QQ:1599284009