

果木牛排炉牛扒碳烤炉陈

| | |
|------|---|
| 产品名称 | 果木牛排炉牛扒碳烤炉陈 |
| 公司名称 | 湖南省好味厨具设备有限公司 |
| 价格 | 12800.00/台 |
| 规格参数 | 好味厨具:1 小型:700*700*1200 烤盘:400*400 |
| 公司地址 | 长沙市雨花区圭塘路52号英郡年华公寓13栋1603房 |
| 联系电话 | 15874009311 13787207480 |

产品详情

规格齐全 质保两年 陈先生 13787207480（微信同号）国内销量领先，以精益求精的产品工艺和实用环保的理念得到终端客户和使用者的评价和认可，高品质和创新，操作方便是公司的核心理念，专注于果木牛排炉的生产和研发，助力每一家客户成为餐饮市场的佼佼者。

因为加热方式是先加热炉壁，再由炉壁产生的热辐射，加上流动的高温热气来加热食物，所以较间接，但是比较均匀，也适合用大片和厚片的食物，或是比较软嫩的部位，像牛排中的菲力，肋眼，纽约克，战斧，牛小排等都适合炉烤的方式加热，另外，鸡肉，鸭肉，鹅肉等美味和蔬菜类等也可以用炉烤的方式来料理，也因为间接加热的关系，所以炉壁的材质会影响加热的效果，导热慢的材质，保温效果和均匀度就会比较好，炉壁是耐火材料等做的效果会比金属的要好。

果木牛排炉是一种专业通过果木燃烧产生的高温让牛排在短时间内通过温度让牛排内部发生变化，烤炉，还可以看情况增加烤制美味的风味，在炉火中添加一些有味道的木块，如荔枝木，苹果木，龙眼木等，或是在烤炉内放置果木，制造烟熏效果，都可以增加风味。让牛排外焦里嫩，味美多汁，炉烤是通过比较温和，间接的方式来加热食物，典型等额炉烤加热方式，是通过热辐射，热传导和热对流的方式比例大约是50*45*5，不同的烤炉厂家或是有无旋风机构都会有些加热效果上面的区别和差异，若要细分，炉烤和烘焙很多原理都是相似的，只是烤制的美味不一样，炉烤主要是以肉类和蔬菜等较多，烘焙主要是以面包，蛋糕，糕点等居多使用。

公司果木牛排炉规格齐全，支持定制，采用特制的木箱来包装和运输，确保在物流的运输中方便，安全和快捷，欢迎到公司来实地考察，指导，交流。

公司品牌：好味厨具

公司全称：湖南省好味厨具设备有限公司

公司地址：长沙市黄兴镇黄兴中心小学旁100米

工厂地址：长沙市黄兴镇黄兴中心小学旁100米

公司电话 服务和售后电话;400-0606-711 0731-89900800