

北国之光太阳能烤炉做饭神器

产品名称	北国之光太阳能烤炉做饭神器
公司名称	黑龙江北国之光太阳能设备制造有限公司
价格	1.00/台
规格参数	北国之光:北国之光 BG-D22:BG-D22 黑龙江:黑龙江
公司地址	黑龙江省齐齐哈尔市富裕县富裕镇四街经委楼
联系电话	18745225215 18946278836

产品详情

太阳能烧烤炉，冬天能用吗？答案是可以的，经我们实测，在零下30度的大兴安岭，一样能烤出美味，其奥妙就在于它的烧烤空间是在一个全密封的真空管内，类似于家用暖瓶的原理，热量很少流失，只要有阳光，它就可以烧煮食物。是您居家旅行的贴心宝贝

烤肉用什么样的烤炉好呢，现在就是推荐太阳能烧烤炉，省时省力无烟卫生，烤的让人放心，节能节约资源，高科技的产品越来越实用了，人性化设计，人人都可以使用，想吃放心的烤肉吗？那就快来买吧，以前碳烤污染大，灰尘多不卫生，现在好了，新一代太阳能烧烤炉解决了，我公司研发的太阳能烧烤炉特点是占地面积小，移动方便，使用简单，烤制食品种类多等特点，针对不同的顾客要求，烧烤炉烤食品快捷而受到顾客青睐，同类产品价位低。太阳能烧烤炉利用阳光产生热量烤制食品，温度可达到300多度，和老款烤炉比较，省时省力，无烟而环保。室内，野外方便使用，

供应太阳能微厨，太阳能手提微厨太阳能户外烧烤炉

大家喜欢吃烧烤吗？

大家喜欢出去郊游吗？

在外怎么解决吃饭问题？

饮食生冷、不洁，会不会身体不适？

如果在景区点明火野炊的话，会被罚款吗？

大家顾虑过烟熏食物的致癌性吗？

这些经历，想必你一定感同身受！

喜欢烧烤，却又担心传统的炭火烧烤不卫生！

假期出游，却因饮食不干净导致肠胃不适！

户外野炊，享受惬意的田园生活，却又总是受到景区管理员的“刁难”！

你能想象：

即使在荒山野岭也能吃上“满汉全席”吗？

太阳能手提微厨房

帮你实现这个梦想

真空管内温度最高可达350~400℃，实现了烧烤、烧水、煮粥、煲汤等功能，即便在-40℃的严冬，只要阳光充足，烤面包、苹果、地瓜、鸡块、羊肉串等都能实现。

与传统烤炉不同，这种设备烹饪的食品，不直接炙烤，因此不流失水分，食物变得滋润，口感非常好。尤其是煲汤，因为类似文火一般，慢慢变热，且管内温度均匀，温炖的食物变得骨酥肉烂。

三无：无烟、无害、无险

无烟：用太阳能烹饪，不使用煤、炭、电等，不产生烟火；

无害：

不会产生危害环境的有害物质；

不会产生危害身体的致癌物等有害物质；

无险：不使用酒精炉、煤气灶、天然气灶等，不会有爆炸、失火等危险。

四有：有风味、有情调、有体面、有福报

有风味：用太阳能微厨烹制美食，食材原始水分完整保留，口感非常独特；

有情调：户外出游更轻松、更方便、更有乐趣；

有体面：避免烟熏火燎的尴尬，是更有面子的生活方式；

有福报：环境友好型产品，为环保事业作出一份贡献。

* 外壳：ABS塑料外壳

* 配置：70/50金属-玻璃真空集热管

* 聚光材料：高聚光铝板

* 烧烤效果：烤素、烤荤、煲汤、烧水、充电