

优惠批发悬浮式电饼铛"不需等待，省时省心“

产品名称	优惠批发悬浮式电饼铛"不需等待，省时省心“
公司名称	永康市旺通电器有限公司
价格	58.00/台
规格参数	品牌:金利诺 型号:32cm电饼铛 饼铛类型:电饼铛
公司地址	永康市东城街道十里牌村恒富路97号第2幢
联系电话	0579 0579 87158933 13058974001

产品详情

品牌	金利诺	型号	32cm电饼铛
饼铛类型	电饼铛	电饼铛功能	煎
电饼铛加热面	双面加热	烙盘设计	悬浮式
电饼铛功率	1001-1200W	饼铛口径	29-31cm
价格范围	90以下	额定电压	220 (V)
额定功率	1200 (W)		

* “面面俱到,美味省心”主题传达的概念：

*多功能：煎、炒、烤、烙，样样精通，金利诺电饼铛能为你做出各种美味食物。

*好省心：金利诺电饼铛双面即可同时加热，不用翻面即可完成，快速省心。

悬浮式烙盘设计，随食物膨胀而上下浮动，烹饪自动完成。*上、下盘温度差别控制，两面烙烤更均匀。

*精制不粘涂层，食物不粘锅。三重防漏油设计，食油不会溢进产品内。*油路回流槽设计，食油可沿槽流回锅内。时间参考表

烤火腿肠、烤肉、烤羊肉串.....6-8分钟

煎肉、煎鱼、煎虾.....5-6分钟

烙大饼、馅饼、肉麦饼、锅贴.....4-6分钟

发面饼、豆馅饼、玉米饼.....4-5分钟

炒豆、炒花生、炒瓜子.....3-5分钟

粉皮.....2-3分钟

功能 电饼铛电饼铛可以灵活进行烤、烙、煎等，如烙饼（大饼、馅饼、玉米饼、发面饼等）、煎烤（煎鱼、煎蛋、烤肉串、油闷大虾、锅贴等）及炒花生米等

可以做烧烤，铁板烧，煎鱼！烤鸡翅，但是烤鸡翅要注意入味，最好是翅中，鸡翅要划刀，方便熟。肉类要注意刀功不可切太厚。

煎鱼要记得挂面或蛋，因为电饼铛的功率不同，火力不一定很猛，有可能鱼会碎。当然火力急就不怕。

总的来说，只要加热可以熟的，那都可以往上扔。不过用完要刷干净哟。[编辑本段]结构特点

1、结构独特的导油槽，能将使用中溢出的油脂重新导回铛底。2、选用性能优良的电子元件，发热管采用高碳钢材质，干烧也不会损坏，安全可靠，使用寿命长。热效率高，省时省电。

3、发热盘均采用一次压铸成型、密度高强度大，不变形，受热均匀。4、上下盘同时加热，食物两面同时均匀受热，并有自动控温，调温装置，当内部温度达到设定值时，加温自动停止。

5、外壳采用酚醛树脂为原料，具有无毒、无味、耐磨、卫生等特点。[编辑本段]产品特点

1.磨砂不锈钢上盖高雅华贵、更易清洁。

2.可展平的结构设计，使产品功能更强大，可同时满足烤、烙、煎等多种制作需要。

3.上下盘加热单独控制，且上盘恒温，下盘采用双温控，可调温，使用更方便。4.设有展开调温旋钮，当饼铛成180°展开时，调温旋钮可对下盘单独进行调温。当饼铛成90°展开时，调温旋钮不起作用。[编辑本段]使用说明

1、第一次使用时，先用湿布将发热盘擦拭干净，上下发热盘擦上少量食用油。2、插上电源插头，打开电源开关，加热指示灯亮时，电饼铛开始预热过程完成，产品才能进行正常工作，电饼烤制过程中间断加热，以维持恒定温度，因此加热指示灯与食物是否熟没有直接关系。3、产品工作过程中，严禁用手触摸发热盘及产品表面，以免烫伤。产品为悬浮式设计，电饼铛高度因食物厚度而自动调节。4、放入将要烤制的食品后盖好盖，参照食物加工表时，也可凭经验掌握，一般当电饼铛四周热气变小时表明食物已熟。食品加工表只供参考。它与电压、气温及食物的用料、软硬、大小等有关，可根据食品合理调整。使用完毕，断电后稍等几分钟，用湿抹布擦拭即可。但长期存放时应使用清

功能 电饼铛电饼铛可以灵活进行烤、烙、煎等，如烙饼（大饼、馅饼、玉米饼、发面饼等）、煎烤（煎鱼、煎蛋、烤肉串、油闷大虾、锅贴等）及炒花生米等

可以做烧烤，铁板烧，煎鱼！烤鸡翅，但是烤鸡翅要注意入味，最好是翅中，鸡翅要划刀，方便熟。肉类要注意刀功不可切太厚。

煎鱼要记得挂面或蛋，因为电饼铛的功率不同，火力不一定很猛，有可能鱼会碎。当然火力急就不怕。

总的来说，只要加热可以熟的，那都可以往上扔。不过用完要刷干净哟。[编辑本段]结构特点

1、结构独特的导油槽，能将使用中溢出的油脂重新导回铛底。2、选用性能优良的电子元件，发热管采用高碳钢材质，干烧也不会损坏，安全可靠，使用寿命长。热效率高，省时省电。

3、发热盘均采用一次压铸成型、密度高强度大，不变形，受热均匀。4、上下盘同时加热，食物两面同时均匀受热，并有自动控温，调温装置，当内部温度达到设定值时，加温自动停止。

5、外壳采用酚醛树脂为原料，具有无毒、无味、耐磨、卫生等特点。[编辑本段]产品特点

1.磨砂不锈钢上盖高雅华贵、更易清洁。

2.可展平的结构设计，使产品功能更强大，可同时满足烤、烙、煎等多种制作需要。

3.上下盘加热单独控制，且上盘恒温，下盘采用双温控，可调温，使用更方便。4.设有展开调温旋钮，当饼铛成180°展开时，调温旋钮可对下盘单独进行调温。当饼铛成90°展开时，调温旋钮不起作用。[编辑本段]使用说明

1、第一次使用时，先用湿布将发热盘擦拭干净，上下发热盘擦上少量食用油。2、插上电源插头，打开电源开关，加热指示灯亮时，电饼铛开始预热过程完成，产品才能进行正常工作，电饼烤制过程中间断加热，以维持恒定温度，因此加热指示灯与食物是否熟没有直接关系。3、产品工作过程中，严禁用手触摸发热盘及产品表面，以免烫伤。产品为悬浮式设计，电饼铛高度因食物厚度而自动调节。4、放入将要烤制的食品后盖好盖，参照食物加工表时，也可凭经验掌握，一般当电饼铛四周热气变小时表明食物已熟。食品加工表只供参考。它与电压、气温及食物的用料、软硬、大小等有关，可根据食品合理调整。使用完毕，断电后稍等几分钟，用湿抹布擦拭即可。但长期存放时应使用清洁剂进行清洗。

功能 电饼铛电饼铛可以灵活进行烤、烙、煎等，如烙饼（大饼、馅饼、玉米饼、发面饼等）、煎烤（煎鱼、煎蛋、烤肉串、油闷大虾、锅贴等）及炒花生米等

可以做烧烤，铁板烧，煎鱼！烤鸡翅，但是烤鸡翅要注意入味，最好是翅中，鸡翅要划刀，方便熟。

肉类要注意刀功不可切太厚。

煎鱼要记得挂面或蛋，因为电饼铛的功率不同，火力不一定很猛，有可能鱼会碎。当然火力急就不怕。

总的来说，只要加热可以熟的，那都可以往上扔。不过用完要刷干净哟。[编辑本段]结构特点

1、结构独特的导油槽，能将使用中溢出的油脂重新导回铛底。2、选用性能优良的电子元件，发热管采用高碳钢材质，干烧也不会损坏，安全可靠，使用寿命长。热效率高，省时省电。

3、发热盘均采用一次压铸成型、密度高强度大，不变形，受热均匀。4、上下盘同时加热，食物两面同时均匀受热，并有自动控温，调温装置，当内部温度达到设定值时，加温自动停止。

5、外壳采用酚醛树脂为原料，具有无毒、无味、耐磨、卫生等特点。[编辑本段]产品特色

1.磨砂不锈钢上盖高雅华贵、更易清洁。

2.可展平的结构设计，使产品功能更强大，可同时满足烤、烙、煎等多种制作需要。

3.上下盘加热单独控制，且上盘恒温，下盘采用双温控，可调温，使用更方便。4.设有展开调温旋钮，当饼铛成180°展开时，调温旋钮可对下盘单独进行调温。当饼铛成90°展开时，调温旋钮不起作用。[编辑本段]使用说明

1、第一次使用时，先用湿布将发热盘擦拭干净，上下发热盘擦上少量食用油。2、插上电源插头，打开电源开关，加热指示灯亮时，电饼铛开始预热过程完成，产品才能进行正常工作，电饼烤制过程中间断加热，以维持恒定温度，因此加热指示灯与食物是否熟没有直接关系。3、产品工作过程中，严禁用手触摸发热盘及产品表面，以免烫伤。产品为悬浮式设计，电饼铛高度因食物厚度而自动调节。4、放入将要烤制的食品后盖好盖，参照食物加工表时，也可凭经验掌握，一般当电饼铛四周热气变小时表明食物已熟。食品加工表只供参考。它与电压、气温及食物的用料、软硬、大小等有关，可根据食品合理调整。使用完毕，断电后稍等几分钟，用湿抹布擦拭即可。但长期存放时应使用清洁剂进行清洗。

功能 电饼铛电饼铛可以灵活进行烤、烙、煎等，如烙饼（大饼、馅饼、玉米饼、发面饼等）、煎烤（煎鱼、煎蛋、烤肉串、油闷大虾、锅贴等）及炒花生米等

可以做烧烤，铁板烧，煎鱼！烤鸡翅，但是烤鸡翅要注意入味，最好是翅中，鸡翅要划刀，方便熟。

肉类要注意刀功不可切太厚。

煎鱼要记得挂面或蛋，因为电饼铛的功率不同，火力不一定很猛，有可能鱼会碎。当然火力急就不怕。

总的来说，只要加热可以熟的，那都可以往上扔。不过用完要刷干净哟。[编辑本段]结构特点

1、结构独特的导油槽，能将使用中溢出的油脂重新导回铛底。2、选用性能优良的电子元件，发热管采用高碳钢材质，干烧也不会损坏，安全可靠，使用寿命长。热效率高，省时省电。

3、发热盘均采用一次压铸成型、密度高强度大，不变形，受热均匀。4、上下盘同时加热，食物两面同时均匀受热，并有自动控温，调温装置，当内部温度达到设定值时，加温自动停止。

5、外壳采用酚醛树脂为原料，具有无毒、无味、耐磨、卫生等特点。[编辑本段]产品特色

1.磨砂不锈钢上盖高雅华贵、更易清洁。

2.可展平的结构设计，使产品功能更强大，可同时满足烤、烙、煎等多种制作需要。

3.上下盘加热单独控制，且上盘恒温，下盘采用双温控，可调温，使用更方便。4.设有展开调温旋钮，当饼铛成180°展开时，调温旋钮可对下盘单独进行调温。当饼铛成90°展开时，调温旋钮不起作用。[编辑本段]使用说明

1、第一次使用时，先用湿布将发热盘擦拭干净，上下发热盘擦上少量食用油。2、插上电源插头，打开电源开关，加热指示灯亮时，电饼铛开始预热过程完成，产品才能进行正常工作，电饼烤制过程中间断加热，以维持恒定温度，因此加热指示灯与食物是否熟没有直接关系。3、产品工作过程中，严禁用手触摸发热盘及产品表面，以免烫伤。产品为悬浮式设计，电饼铛高度因食物厚度而自动调节。4、放入将要烤制的食品后盖好盖，参照食物加工表时，也可凭经验掌握，一般当电饼铛四周热气变小时表明食物已熟。食品加工表只供参考。它与电压、气温及食物的用料、软硬、大小等有关，可根据食品合理调整。使用完毕，断电后稍等几分钟，用湿抹布擦拭即可。但长期存放时应使用清洁剂进行清洗。