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

型号 品牌 金利诺 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,用湿沫布擦拭即可。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,用湿沫布擦拭即可。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,用湿沫布擦拭即可。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,用湿沫布擦拭即可。但长期存放时应使用清洁剂进行清洗。