

燃气灶具 1 焙尼 84l (1)

产品名称	燃气灶具 1 焙尼 84l (1)
公司名称	上海焙尼电子科技有限公司
价格	1750.00/件
规格参数	品牌:焙尼 型号:1005D-5 容量:84l (1)
公司地址	上海市闵行区元江路5500号第3幢299室
联系电话	18917086199

产品详情

品牌	焙尼	型号	1005D-5
容量	84l (1)	材质	搪瓷
规格	60CM	包装	纸盒
风格	其他	功能	环保
贸易属性	内贸	重量	42

焙尼 檀黑 系列之烤箱

这是一款功能性，安全性，实用性都不错的烤箱，主要电器部件为四组加热元及两个风机及部分电器控制元件，相对某些进口原装品牌机器（更换顶部两组加热元——日后易耗件的维护成本，其它零部件价格也高）。对于这款，功能模式丰富，安全性，实用性都不错的烤箱，后续维护，专业厂家技术配件支持，烘焙更省心，实为不错的选择。

上海本地买家，支持一年免费上门服务

安全可靠来源于产品部件：

九大功能介绍：

1、快热：热量来自风扇内胆后方和内胆上方部分元件，这比标准焙烤预热快30%。快热对预先煮过的冷冻食品最理想：开胃面点、pizza、小点心、肉陷和果饼等，只要直接放到烤箱里加热就可以了，在烤箱的上半部分烤煮食品效果最好。

2、风扇焙烤：热量来自风扇周围的元件，风扇驱动热气在炉腔内循环，您可以将食品放在烤箱内不同位置同时焙烤，用这个功能比单焙烤快。（说明：烤好后不同色调属于正常现象）

3、焙烤：热量来自二部分元件，一部分在食物上方，一部分在食物下方（烤箱层板下方）。两部分都由一个温度控制器控制，并且时开时关来保持设定的温度，可以用此功能烧烤单盘的饼干、果饼、肉片、蛋饼、烤饼等等。

4、底加热：热量来自食物下方，加热元件由温度控制器控制，并时开时关来保持设定的温度，会增加pizza、馅饼、糕饼底部的褐色。

5、除霜：由风扇驱动低温空气的流通来实现除霜功能，可将食品在烧烤以前进行除霜，也可以用除霜功能提高面团的发酵，吹干水果，蔬菜等。

6、风扇烤：热量来自内胆上方的两个加热元件，为你提供焙烤和常规焙烤两个功能。炉门关闭时，风扇循环热空气，烤热元件时开时关调节设定温度，烧烤大块肉时具有类似于旋转烤肉的效果。把食物放在倒数第二层烤架上，下放烤盘盛放散落的落屑，烧烤期间无需反转食物。

7、烤：把上方加热元件的辐射热引到食物上，用来烧烤嫩肉、肉排、奶酪饼和其他快烧食品，关闭炉门，先将烤架预热3分钟效果更好。

8、强烤：将上方两个加热元件的辐射热同时引到食物上。充分利用大烤架盘面积的优势。烧烤嫩肉、香肠、点心和和其他快烧食品，烧烤速度比一般快。闭炉门，先将烤架预热3分钟效果更好。

9、冷却/通风风扇：配有一个冷却风扇。任何时候开动烤箱它都会运行，将热空气吹遍烤箱门的顶部，烤箱关闭后，风扇还会运行，使烤箱冷却。

烹调的一些方法：

速冻食品解冻只有当风扇开启时才能解冻。使温度控制旋钮处于“0”位置，因为其他位置不起作用。解冻只需通过简单的通风就可实现，不需加热。建议用于：速冻食品的快速解冻：1千克食品需要大约1小时。解冻时间根据解冻食品的种类和数量的不同而不同。

传统对流烹饪方法

上部及下部发热管开启。通过自然对流热量分散，温度必须通过热源旋钮调节至50到225摄氏度之间。在烹饪前，烤箱必须进行预热。

建议用于：那些需要内外都需达到相同程度的烹饪效果的食物，如烤肉、猪肋、蛋白糖等等。

热空气烹饪开启环形发热管和循环风扇，热量通过强制对流分散，温度通过温度控制旋钮在50~250摄氏度之间调节。不必预热烤箱。建议用于：烘烤精致糕点以及那些外面熟里面软或生的食品，如：烤面条、烤羊羔、烤牛肉、全鱼等等。

传统烧烤顶部发热管开启。热量通过辐射扩散。使用时关上烤箱门，并将温度控制旋钮调节到200摄氏度的位置。关上烤箱门预热大约5分钟。将食物放进烤箱，尽可能接近烤架。在架子下面插入油滴盘来收集烹饪汁。建议用于：

强烈烧烤、焦化、干酪屑涂层、烘烤等等。建议您一次烧烤的时间不得超过30分钟。

传统烧烤(风扇辅助)顶部发热管和循环风扇开启。发热管制成的热空气通过风扇传送,从而使散发的热在50~200摄氏度之间，好像一个可以转动的烤架。每次烧烤不超过30分钟。

自然传送（风扇辅助）

顶部里外发热管、底部发热管和环形发热管及风扇同时工作时，这种对流式传递热的方式适合烘烤多种

食物。在50~200摄氏度下烘烤的食物—饼干，蛋糕，烤面包（夹鱼子或小鱼）是最理想的。

底部发热管+环形发热管+循环风扇当底部发热管和环形发热管制成的热空气通过风扇传送，从而使散发的热在50-200摄氏度之间，此功能下能为玻璃瓶杀毒。

注意：在烤箱工作过程中门将变得很热，务必使儿童远离！

烹调的一些建议：杀菌保存在密封罐里的食物杀菌按以下方法进行：1).将开关调节至位置2).将热源调节至185摄氏度位置，并预热烤箱。3).装入加了热水的油滴盘4).把罐头放在油滴盘上，确保它们不彼此接触，然后将热源开关调节到135摄氏度位置。当开始杀菌时，即当罐头内食品开始冒泡时，关闭烤箱使之冷却。再生将开关调节至位置，并将热源调节至150摄氏度位置。面包如果用水浸湿后放入烤箱，在最高温度下放置大约10分钟，面包变得芳香了。

升级后的kqbj84at(5系)嵌入式电烤箱采用三层釉面钢化玻璃设计，三层隔热，烤箱正面温度控制在60度以内，安全性得到保障这款电烤箱内部采用绿色搪瓷内胆技术，耐酸、耐碱、无毒，更是考虑了中国人的饮食习惯，囊括了生活所需要的所有烤制要求，可实现对各种食物种类的个性化烹饪出上百种烘烤美味，kqbj84at(5系列)电烤箱采用3d立体烘烤，在烤箱内腔的底部、顶部、背部各有一个加热装置，并辅以热风机循环加热，可实现单面、双面、多面等多种烘烤模式的随意调节，550mm深度设计，确保安装在任何一款橱柜中，特为中国厨房设计ce,cb,gs,saa,rohs.....全面认证

gs证书:gs的含义是德语"geprüfte sicherheit"(安全性已认证)

也有"germany safety"（德国安全）的意思。

gs认证以德国产品安全法（sgs）为依据，

按照欧盟统一标准en或德国工业标准din进行检测的一种自愿性认证，

是欧洲市场公认的德国安全认证标志。

ce证书:ce”标志是一种安全认证标志，被视为制造商打开并进入欧洲市场的护照。

ce代表欧洲统一（conformite europeenne）。凡是贴有“ce”标志的产品就可在欧盟各成员国内销售，

无须符合每个成员国的要求，从而实现了商品在欧盟成员国范围内的自由流通。

rohs证书:

什么是rohs认证？rohs是《电气、电子设备中限制使用某些有害物质指令》（the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment）的英文缩写。

其发布的标准称为rohs认证，rohs认证是目前最严格的环境认证之一。

安装尺寸（宽*高*深）565*588*585mm

电气规格：220v~50hz 3200w(240v)容积：84l（宽*高*深：470*380*460mm）搪瓷内胆三层钢化玻璃门，欧式风格,配人性化拉手,九功能烤箱，具有闹钟定时，风烤，冷风系统，照明特点：超大容量（84l）玻璃控制面配镜面钢化玻璃门，外包不锈钢。搪瓷内胆,易清洁透明大视窗，烘烤过程清晰可见多功能选择，操作简单

风扇烤箱烤箱内的空气被环绕着风扇的元件加热，风扇在烤箱背面。风扇使热气循环流动确保烤箱内的温度均匀。使用该功能烹饪的优势是节能：***更快预热**:风扇烤箱可快速达到温度，一般来说，不需要对烤箱预热，尽管你会发现需要额外5——7分钟在烹饪时间上。对需要较高温度的菜谱，如果先对烤箱预热，会有更好的效果，像面包，糕点，烤饼，蛋奶酥。***更低温度**。风扇烤箱烹饪比常规烹饪需要更低的温度。建议按照烹饪表选择温度。记住使用该功能时，菜谱需要的温度比常规烹饪时的温度低20度-25度。***烘焙时均匀加热** 风扇烤箱对所有的搁架位均匀加热。这意味着一批相同的食物可在烤箱内同时烹饪。但是，最上层的着色会比底下的稍快些,这正常,在食物之间不会有串味。

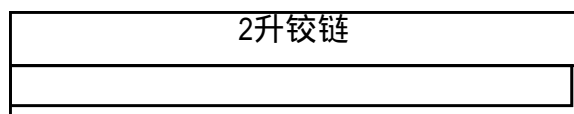
<p>高效便捷ultrafan烤箱的背后有一个被加热元件包围着的风扇，工作时风扇将热空气在烤箱内轻轻的、均匀的循环。这种聪明的设计使烤箱不再需要预热，加热温度降低了20~40 °c (与传统烤箱相比较)、烤箱内温度也更加均匀，烹饪时间每小时可缩短10分钟左右，烹饪变得更为省钱。。。</p>	
---	--

<p>二使用安全铬材料精心制作的隔栅滑轨和防斜支架，托盘可即拉即停，烹饪时可随时添加调料或翻动食物，因为双手都被释放了。即使在拉出滚烫的托盘过多时手也不会被烫伤。</p>	
---	--

<p>三容易清洁经久耐用的高光搪瓷涂层内胆，烹饪结束后，所有油脂和溢出物都可轻易擦除，烤箱内时刻保持洁净清新。</p>	
---	--

<p>烤箱玻璃门可轻松拆卸，不必费心擦拭，实现随意清洗，烤箱的日常的清洁从此变得轻而易举。</p>	
---	--

升级后铰链



改进后铰链，开启门手感很轻，门在任何角度都不会自动关，确保玻璃门分级关闭，确保安全，经久内用，双叉腿铰链容易夹手，门重，门开启比较沉，门快速关上的缺陷，突破后的门结构改进后，清洗更便捷，特有超低温冷却门结构冷却风从上部导入，从下部穿出，有效降低玻璃门表面温度，更安全。随

机antong厂家保修卡，质保一年，上海服务热线021—54867460，提供上门服务，支持实体店铺看货自提。

备注：为了你能更好的使用本产品，请在使用前仔细阅读说明书，说明书将向你详细介绍产品的特点，以及安装，使用.说明书如有与实物不相符的，请以实物为准！

一年保修：即在一年内我方无偿提供！维修配件（重要配件以旧换新）。
电机一年保换：即在一年内如电机出现问题，我方无偿包换电机。
终身服务：即在一年后我方有偿提供维修配件，配件按成本价收取费用。

某些进口品牌机器，更换顶部两组加热元（日后易耗件）的维护成本，，其它零部件也比较贵。对于这款，功能模式丰富，安全性，实用性都不错的烤箱，后续维护，专业厂家技术配件支持，烘焙更省心，实为不错的选择。

上海焙尼电子科技有限公司

地址：上海市闵行区银都路2988号金盛家居广场银都店3312（）

联系电话：021-34720108，18917086199，13817535432