

长柄式汉堡烧烤架，价格实惠，烧烤好帮手

产品名称	长柄式汉堡烧烤架，价格实惠，烧烤好帮手
公司名称	上海心驰工贸有限公司
价格	5.00/件
规格参数	规格:23*22，连柄49CM 型号:长柄式汉堡烧烤架 主件工艺:镀铬，镀锌
公司地址	中国 上海市金山区 上海市金山区
联系电话	86 0579 87435194 15268671513

产品详情

规格	23*22，连柄49CM	型号	长柄式汉堡烧烤架
主件工艺	镀铬，镀锌	品牌	心驰

烧烤主要配件：

烧烤套装：初次购买烤具的亲们，大型宴会可以买18件套装，各类烤具差不多都齐了。小型的可以买烧烤三件套，烤叉、烤铲、烤夹，很多地都用着哦～！

烧烤夹：烤鱼、烤肠子或者鸡翅，要经常刷酱油和蜜糖，好让它们的味道更香浓，可是刷的时候经常晃动，不小心还会掉进了炭坑里。这时候，各种烧烤夹就可以帮上忙。

烧烤串枝：在巴西烧烤餐厅里，大厨们可以把不同的肉丸、肉块串得“梅花间竹”那样美观，然后不时走到你身边，礼貌地问：要不要来一点？那是第一次见识到烧烤的雅致。原来，自己要做到那样漂亮的肉串，也不难。按照用途可以购买镀铬烤针、不锈钢烤针、竹签等即可。

烧烤刷/烧烤叉：是必备烧烤用具哦～！能否烤出美味，烤刷使用技巧很重要哈！@烤叉是除了烧烤串枝外又一使用力气，几乎无所不能的。

鱼夹/肉夹/香肠夹：这是对烧烤物品的细分，使用不同专业烤具烤出来的东东会更加美味可口。

鼓风机：专为调节火势而设计、有手动和电动两种。手动鼓风机，以传统游牧民族所用的款式为原型，方便控制风力，是外贸货中的热销品。

烧烤炭：建议使用无烟机制炭最好，优点是烧烤时间长，不容易灰化。不过不太容易点燃，所以需要酒精、喷枪等助燃剂，如果野外使用最好用干柴来引燃，即使用又便宜哈哈～！关键一点，引燃的时候一定要使炭整体通红才可以，不然会前功尽弃的～！

锡纸/油光纸：基本上什么食物都可以用锡纸。作用：传热快。均匀散热。使食物不会被烤焦。防止考出来的油滴落烤盘污染。还可以包着食物烤能过减少食物营养丢失，水分丢失等；油光纸和锡纸的区别是不能碰明火，更适合电烤炉、微波炉等使用。

最后一点，快乐烧烤，安全首位。不管在家或者户外烧烤，玩尽兴后一定记得将火星扑灭哦~！