



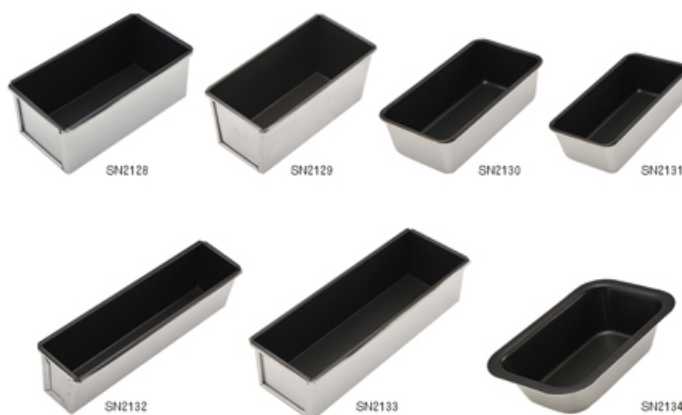
## 水果条 ( 不沾 ) Cake Mould (Non-stick)

### 产品规格:

<b>SN2128</b>	1.0mm铝合金	175x85x70
<b>SN2129</b>	0.6mm铝合金	151x67x67
<b>SN2130</b>	1.0mm铝合金	128x66x40
<b>SN2131</b>	1.0mm铝合金	100x56x34
<b>SN2132</b>	1.0mm铝合金	230x50x65
<b>SN2133</b>	1.0mm铝合金	240x77x62
<b>SN2134</b>	1.0mm铝合金	123x70x35

### 产品特性:

- 采用高强度铝合金板，强度高、钢性大、导热性能好，轻巧耐用。
- 不沾处理，易脱模，好清洗，使用寿命更长。
- 适用于家庭及工业烘焙。



三能器具(无锡)有限公司  
SAN NENG BAKE WARE (WUXI) CO.,LTD.



## 新品说明:

### 一、产品特性

- 1、采用高强度铝合金板，强度高、钢性大、导热性能好，轻巧耐用。
- 2、不沾处理，易脱模，好清洗，使用寿命长。
- 3、适用于家庭及工业烘焙。

注:

SN2129 水果条与**三能水果条 SN2071** 尺寸相同，可做各类土司面包，使用更方便。

SN2133 水果条与**三能水果条（阳极）SN2075** 尺寸相同。可制作各种大规格的长方型重油类蛋糕、海绵蛋糕、翻转蛋糕及小土司等。

SN2134 水果条与**三能水果条（阳极）SN2077** 尺寸相同。可制作长方形小土司，也可制作各种重油类蛋糕。

### 二、使用说明

- 1、首次使用，需先将内部洗净，再用软布擦拭干净。
- 2、每次烘烤完成后，请用软抹布或软质塑料刮板，将残留在器具中的残余物清除。
- 3、每使用一段时间，最好以温水+少量中性洗洁精，用软抹布把器具内的残留物彻底清洗掉。
- 4、三能一般不沾烘焙模具适用于烘焙面包类产品（含糖 11%以下）。

### 三、注意事项

- 1、请勿使用尖锐金属品、百洁布或化学试剂擦拭；
- 2、请勿将烘烤过或未烘烤的产品留在器具内，因积累在产品中的湿气、糖分和淀粉所形成的腐蚀物会腐蚀及氧化涂层底部的金属材料，从而影响涂层之不沾效果及使用寿命；
- 3、避免由操作不慎引起的碰撞及摩擦，否则，易造成不沾涂层磨损或刮伤；
- 4、储存时，要轻拿轻放，不可储存甚至堆积在潮湿的地方，保持器具干燥；
- 5、使用时，要上下取放，以避免造成不沾涂层磨损或刮伤；
- 6、长时间在高低温差悬殊的环境中作业，不沾涂层可能会产生微小裂缝，造成残留物质侵蚀，致使其最终失去不沾性。为避免这种情况发生，我们建议：
  - (1) 烘烤温度如低于 250℃，更能延长使用寿命；
  - (2) 避免不均匀受热；
  - (3) 不可空烧；
  - (4) 当生产线停机时，不要将不沾器具长时间停留在仍处于加热状态的烘焙炉内；
  - (5) 切勿使用高温蒸气蒸煮或清洁，否则，易造成不沾涂层起皮脱落；
  - (6) 切勿使用色拉油。

### 四、清洗及保养

- 1、用清水或温水洗净后，晾干即可（须干燥存放）。
- 2、定期检查产品表面的磨损状况，及时发现造成异常磨损的原因并作相应调整，以避免对不沾涂层表面造成更严重的伤害，从而延长产品的使用寿命。