



铝合金冲孔方条烤盘

Perforated Al.Alloy Sheet Pan-Flat Bar

产品规格:

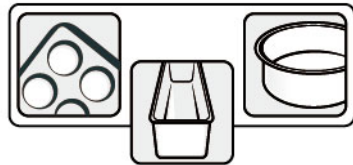
- SN1093** 三能铝合金冲孔方条烤盘（阳极） 600X400X20mm
SN1094 三能铝合金冲孔方条烤盘（不沾） 600X400X20mm

产品特性:

- 采用高强度铝合金板，强度高、钢性大、导热性能好，坚固耐用。
- 不沾 / 阳极处理，表面顺滑，干净、卫生、无毒，使用寿命长。
- 包方条设计，造型圆润，结构更坚固，易存放、好拿取。
- 底部冲孔设计，透气性好，受热均匀，成品更有卖相。



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，坚固耐用。
- 2、不沾/阳极处理，表面顺滑，干净、卫生、无毒，使用寿命长。
- 3、包方条设计，造型圆润，结构更坚固，易存放、好拿取。
- 4、底部冲孔设计，透气性好，受热均匀，成品更有卖相。

二、使用及保养

- 1、首次使用时，需先将内部洗净，用软布擦干后，方可上油使用。
- 2、每次烘烤完成后，请用软抹布将残留在器具内的残余物清除。
- 3、每使用一段时间，最好以温水+少量中性洗洁精，用软抹布将器具内的残留物彻底清洗掉。
- 4、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/阳极表面造成更严重的伤害，从而延长产品的使用寿命。

三、注意事项

- 1、不可用刀具直接切割，以免损伤不沾涂层/阳极表面；
- 2、请勿使用尖锐金属品、百洁布及化学清洁剂擦拭；
- 3、请勿在水中或者清洁剂中浸渍过久；
- 4、尽量避免因操作不慎而引起的碰撞、摩擦，造成不沾/阳极表面磨损或刮伤；
- 5、使用时要上下取放，储存堆积时要小心轻放，以避免造成表面不沾涂层/阳极氧化膜磨损或刮伤；
- 6、不沾涂层/阳极表面在长时间高低温差悬殊情况下作业，会产生微小裂缝而造成残余物质侵蚀，致使不沾涂层/阳极表面最终失去其不沾/阳极特性。为避免这种情况发生，我们建议：
 - ①烘烤温度低于 240℃，更能延长使用寿命；
 - ②避免不均匀受热；
 - ③不可空烧；
 - ④不沾器具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；
 - ⑤不沾器具切勿使用色拉油；
 - ⑥阳极产品绝不能进冷冻箱或冷冻室进行冷冻面团使用；若需冷藏，冷藏温度需在 0℃以上。

为什么不能使用色拉油“涂抹”不沾模具？

因为：色拉油为混合油，油质不纯，若它的油脂吸附在不沾涂层表面，会隔离不沾涂层，导致不沾涂层发挥不出其不沾性能，造成不易脱膜。

注：配方里若有色拉油成分是可以的。