



稳固型铝合金烤盘（阳极）

Solidity Al.Alloy Sheet Pan (Anodized)

产品编号	SN1171	SN1173
产品规格	600x400x20mm	600x400x20mm

产品用途

制作（中式）糕点，烘焙，冷却面包。

产品特性

- 1.稳固性强，加热烘烤不翘曲。
- 2.烘烤过程中，部分油会流回到凹槽。
- 3.无包边设计不占空间,升级高强度铝合金，更坚固。

不占
空间

不翘曲

耐用
性高



SN1171 稳固型铝合金烤盘（阳极）
SN1173 稳固型铝合金圆角烤盘(阳极)

轻油健康
部分油会
流回凹槽。

升级工艺
稳固型强
不翘曲
无包边设计
不占空间

使用说明

- 1、新购买的阳极处理的器具在使用前，需先将内部洗净，再用温火烘干后，方可上油使用。
- 2、每一次烘烤完成后，请用软抹布或软质塑料刮板，清除残留在器具中的残余物。
- 3、器具使用一段时间，最好用温水加入少量中性洗洁精，将残留物用软抹布彻底清洗一次（建议使用三能擦拭布系列）。
- 4、使用时要上下取放，储存堆积时要小心轻放，避免造成氧化膜磨损或刮伤、撞伤变形。
- 5、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留物质侵蚀阳极表面，而致使阳极表面最终失去阳极特性，为避免这种情况发生，我们建议：
 - （1）阳极处理器具的烘烤温度低于250℃，更能延长使用寿命；
 - （2）阳极处理器具应避免不均匀受热；
 - （3）阳极处理器具不可以空烧；
 - （4）阳极烤盘绝不能进冷藏或冷冻室进行冷冻面团使用。

注意事项

- 1、请勿使用尖锐金属品、百洁布及化学清洁剂擦拭（建议使用三能擦拭布系列）。
- 2、请勿在水中或清洁剂中浸渍过久。
- 3、尽量避免因操作不慎引起的碰撞、摩擦造成阳极处理磨损或刮伤。