



450g低糖铸铝土司盒(1000系列不沾)

450g Die-casting Loaf Pan for Low-sugar Bread (Non-stick Series 1000)

产品编号

SN2196

产品规格

内径196x106x110mm

产品用途

制作土司

产品材质

ADC12

产品特性

- 1、一体成型，不易藏污纳垢
- 2、保水性好，烘焙效率高

一体
成型

节约
成本

保水
性好



节约成本
烘烤效率高



不沾涂层

易脱模，易清洗，
出模质感好

一体成型

减少人工，增加产品强度

使用说明

- 1、初次使用前，用干净软布擦拭干净后使用；
- 2、使用时上下取放，避免因操作不慎引起的碰撞、摩擦，造成不沾涂层磨损或刮伤；
- 3、在自动线上使用时，脱模速度应尽量同传送带运行速度保持一致，可避免非正常的磨损；在任何情况下，应尽量垂直脱模；
- 4、使用后待冷却至室温，方可进行维护、清洁或整理；
- 5、器具清洗时应使用中性清洁剂，避免接触强酸或强碱，避免使用高压水冲洗和长时间浸泡清洗；
- 6、避免使用金属工具、百洁布、硬毛刷等摩擦力较大工具及化学清洁剂清洗器具；
- 7、定期检查器具表面的磨损状况，及时发现磨损的原因并调整使用方式，以免造成器具严重损坏；
- 8、避免将食品储存在器具内，以免食品中的水分、糖分等物质腐蚀或氧化材料；
- 9、建议定期维护：用SN04685（烤盘/土司盒专业擦拭布）或刮板清除残余物，用30℃~40℃的温水加中性清洁剂洗净，100℃左右烘干并用软布沾烤盘油涂抹润泽；
- 10、建议器具清洗并烘干后，倒扣存放于阴凉、清洁、干燥处；
- 11、为了延长不沾涂层的使用寿命，我们建议：
 - （1）使用温度范围：-30℃~250℃；
 - （2）避免在温差悬殊环境中使用，以免不沾涂层产生微小裂缝；
 - （3）避免不均匀受热；
 - （4）避免高温空烤；
 - （5）禁止采用高温蒸汽清洗、洗碗机清洗或蒸煮。
- 12、器具涂层超过使用次数后，建议做更换处理，避免涂层剥落。