



## 乳酪蛋糕模(800系列不沾)

Cheese Cake Mould (Non-stick Series 800)

产品编号

SN6866

产品规格

170x65x37mm

### 产品用途

制作乳酪蛋糕、热狗面包、慕斯蛋糕等。

### 产品材质

1.0mm铝合金

### 产品特点

- 1、铝合金材质，材质轻，导热快，不易生锈；
- 2、不沾处理，易脱模，符合食品卫生安全；
- 3、一模多用，可以做乳酪蛋糕也可以做热狗面包。

材质  
轻巧

坚固  
耐用

一模  
多用



### 不沾处理

易脱模，易清洗。

### 一模多用

可以做乳酪蛋糕也可以做热狗面包。

### 一体成型

成品美观。

### 注意事项

- 1、初次使用时，用干净软布擦拭后使用；
- 2、器具清洗时应使用中性洗涤剂，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；
- 3、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理器具；
- 4、不沾器具清洁后可用软抹布沾烤盘油润泽更佳（注：不适用于特级不沾或3000系列不沾）；
- 5、使用后待冷却至室温，方可进行维护、清洁或整理；
- 6、定期检查器具表面的磨损状况，可及时发现磨损的原因并调整使用方式，以免对器具造成严重伤害；
- 7、建议定期维护：用软抹布或刮板清除残留物，用温水加中性洗涤剂清洗干净，100℃左右烘干即可；
- 8、氟涂层产品适用于烘焙面包类产品（含糖量≤11%）；
- 9、请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、氧化材料；
- 10、使用时要上下取放，避免因操作不慎而引起的碰撞、摩擦，造成不沾涂层磨损或刮伤；
- 11、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；
- 12、器具涂层超过使用次数后，建议做更换处理，避免涂层剥落隐患；
- 13、建议器具清洁并干燥后，储存在干燥、清洁的地方，延长使用寿命；
- 14、不沾涂层若经常在温差悬殊环境中使用，会产生微小裂缝，从而造成不沾寿命降低。为避免这种情况发生，我们建议：
  - （1）使用温度：-30℃~250℃；
  - （2）避免不均匀受热；
  - （3）避免高温空烤；
  - （4）避免高温蒸煮或清洁；
  - （5）不宜洗碗机清洗。