



## 稳固型铝合金烤盘(1000系列不沾)

Solidity Al.Alloy Sheet Pan (Non-stick Series 1000)

产品编号

SN1172

SN1174

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

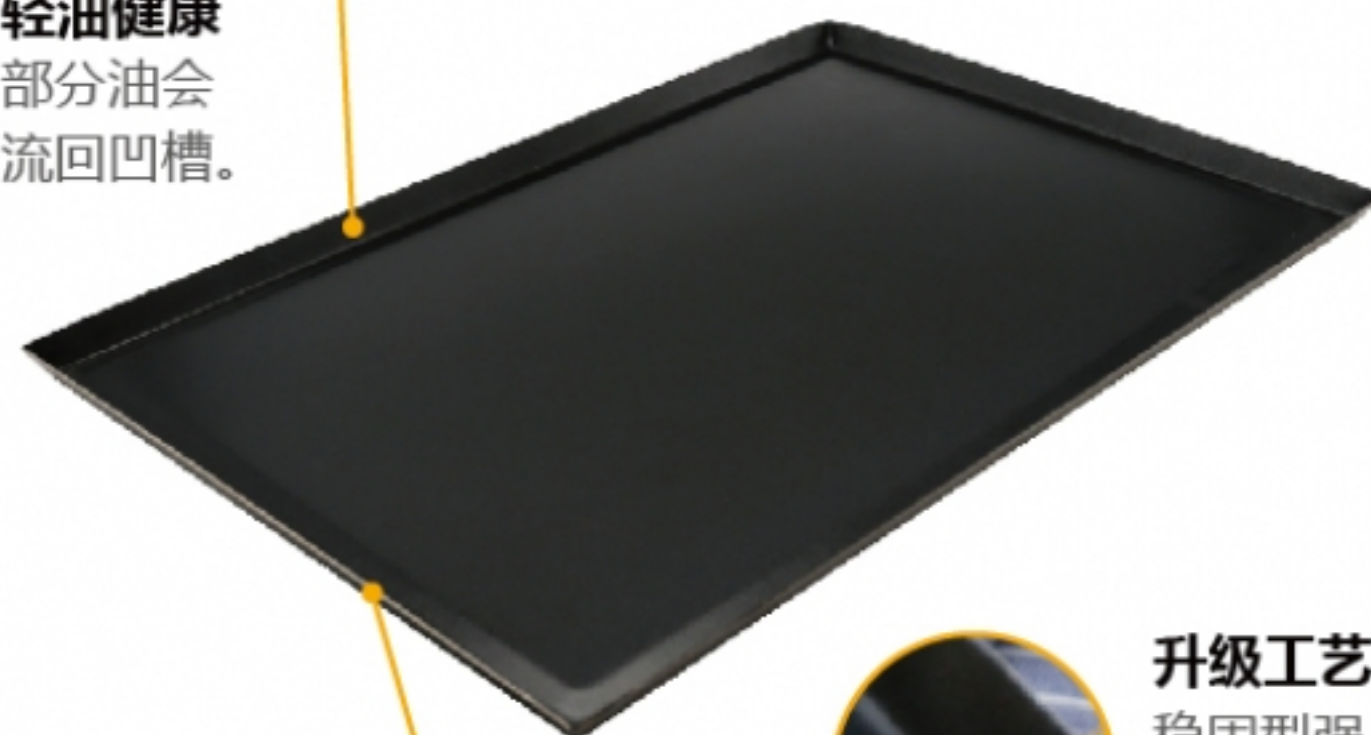
不翘曲

耐用性高



轻油健康  
部分油会  
流回凹槽。

SN1172 稳固型铝合金烤盘(1000系列不沾)  
SN1174 稳固型铝合金圆角烤盘(1000系列不沾)



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、新购买的不沾器具在使用前,用干净软布直接擦拭干净即可使用。
- 2、每一次使用烤盘冷却至室温后,请使用软抹布或塑料刮板,清除残留在器具中的残余物。高于室温则只能使用软抹布进行清理。
- 3、器具使用一段时间,建议用温水加入少量中性清洁剂用软抹布彻底清洗一次(建议使用三能擦拭布系列),并用风枪吹掉表面的水渍再用温火80℃左右持续5-10分钟烘干(具体视实际生产条件规范)烘干保持干燥即可使用,也可用沾过烤盘油的软抹布涂抹加以润泽。(此条不适宜3000系列不沾烤盘)。
- 4、一般不沾产品适用于烘焙面包类产品。
- 5、蛋糕类产品属高糖类产品,每次使用时必须上油(请使用酥油、烤盘油或猪油,不能使用色拉油),提高抗沾效果及降低产品不良率。
- 6、烤盘需冷却后再堆叠储存,储存堆积时要小心轻放,使器具保持干燥,不可储存堆积在潮湿的地方。
- 7、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。
- 8、定期检查烤盘表面的磨损状况,及时发现造成异常磨损的原因并作相应调整,以免对烤盘或涂层造成严重伤害。
- 9、不沾涂层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不沾涂层,而致使不沾涂层最终失去不沾性。  
为避免这种情况发生,我们建议:  
(1)不沾器具的烘烤温度低于250℃,高于-30℃更能延长使用寿命;  
(2)不沾器具应避免不均匀地受热;  
(3)烤盘的模腔中未放置面团,不要将空的烤盘(模腔)通过烘焙炉;  
(4)当生产线停机时,不要将烤盘长时间停留在仍处于加热状态的烘焙炉内;  
(5)不沾器具请勿长时间使用高温蒸汽蒸煮以及清洁,易造成不沾层起皮脱落。

### 注意事项

- 1、请勿使用尖锐金属品、百洁布、硬的刷子及化学清洁剂擦拭烤盘表面涂层。(建议使用三能擦拭布系列)
- 2、请勿将烘烤过或未烘烤的产品长时间留在器具内,因为积累在产品中的湿气、糖分和淀粉所形成的腐蚀物会腐蚀、氧化不沾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、当清洗有涂层的烤盘时,请使用非刺激性的或者中性的洗涤剂。不能使用强酸或强碱,不要用高压水冲洗,不可长时间浸泡清洗。