



385g 土司盒 - 盖 (不沾)

385g Loaf Pan Lid (Non-stick)

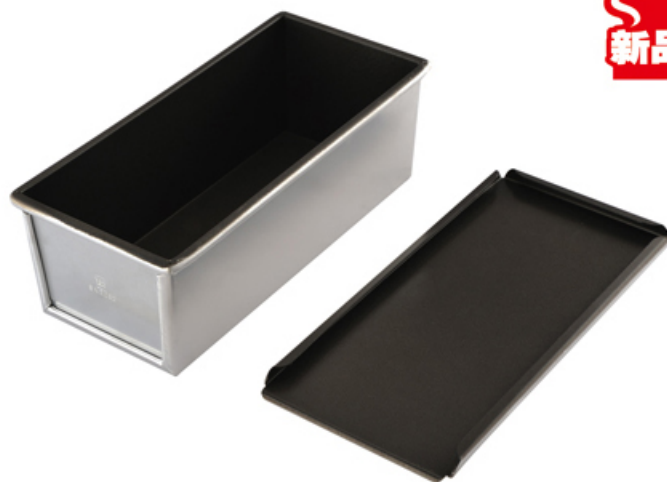
产品规格:

SN2082 1.0mm铝合金 217x94x77 (本体)

SN20822 1.0mm铝合金 237x112x13 (盖)

产品特性:

- 采用高强度铝合金板，强度高、钢性大、导热性能好，轻巧耐用。
- 不沾处理，易脱模，好清洗，使用寿命长。
- SN2082 配合 SN20822 做出来的土司面包比 450g 标准土司要细一些、长一些；它既可以做土司面包，也可以做乳酪蛋糕和其他任何您能够想到的重油蛋糕等。



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，轻巧耐用。
- 2、不沾处理，易脱模，好清洗，使用寿命长。
- 3、建议与 **SN2082 三能 385g 土司盒-本体（不沾）** 配套使用。

注：SN2082 配合 SN20822 做出来的土司面包比 450g 标准土司要细一些、长一些；
它既可以做土司面包，也可以做乳酪蛋糕和其他任何您能够想到的重油蛋糕等。

二、关于盖子

加盖子做出的是美式土司，是四面平整的；不加盖子的是英式土司，顶部是驼峰形的，所以要不要盖子，完全根据个人喜好！

三、使用说明

- 1、首次使用，需先将内部洗净，再用软布擦拭干净。
- 2、每次烘烤完成后，请用软抹布或软质塑料刮板，将残留在器具中的残余物清除。
- 3、每使用一段时间，最好以温水+少量中性洗洁精，用软抹布把器具内的残留物彻底清洗掉。
- 4、三能一般不沾烘焙模具适用于烘焙面包类产品（含糖 11%以下）。

四、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；
- 2、请勿将烘烤过或未烘烤的产品留在器具内，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、避免由操作不慎引起的碰撞及摩擦，否则，易造成不沾涂层磨损或刮伤；
- 4、储存时，要轻拿轻放，保持器具干燥，不可储存甚至堆积在潮湿的地方；
- 5、使用时，要上下取放，以避免造成不沾涂层磨损或刮伤；
- 6、长时间在高低温差悬殊的环境中作业，不沾涂层可能会产生微小裂缝，造成残留物质侵蚀，致使其最终失去不沾性。为避免这种情况发生，我们建议：
 - (1) 不沾器具的烘烤温度如低于 250℃，更能延长使用寿命；
 - (2) 避免不均匀受热；
 - (3) 不可空烧；
 - (4) 当生产线停机时，不要将模具长时间停留在仍处于加热状态的烘焙炉内；
 - (5) 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；
 - (6) 切勿使用色拉油。

五、清洗及保养

- 1、用清水或温水洗净后，晾干即可（须干燥存放）。
- 2、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，以避免对不沾涂层表面造成更严重的伤害，从而延长产品的使用寿命。