



法国面包移动板

Baguette Move Board

产品编号	SN4676
产品规格	600x120x6mm

产品用途

制作、放置面包

使用方法

- 1.法棍整形好在发酵布里最后发酵。
- 2.一只手提发酵布，另一只手拿着移动板，让法棍自然滚到移动板上。
- 3.最后使用移动板转移到烘烤器具上进行烘烤。



竹木



食品级



材质采用竹子

材质采用天然竹子，更环保，更抗菌，符合食品安全；竹子抗拉、抗压、抗弯强度好。



刻度尺

标准刻度尺，方便使用

使用法国面包移动板的好处：

不会破坏发酵好的面团组织，使烤出来的成品更饱满。

使用说明

- 1.产品使用前拿干净湿毛巾擦干，晾干；
- 2.给晾干后的竹制品工具涂上一层食用油进行保养；
- 3.使用后及时擦去工具上残留的食材，以免干燥后难以处理；
- 4.尽量避免用水浸泡清洗，不可用硬物刮擦；
- 5.存放在阴凉、通风、干燥的地方；
- 6.定期用食用油保养，可延长其使用寿命。

