

塑膠製品使用說明

- 使用耐熱溫度可達150°C (FRP) , 120°C (P.P) 但持續使用時盡可能勿超過100°C。
- 絕對禁止直接和火焰接觸，或置於烤箱內。
- 平常使用中性洗潔劑，用手清洗即可。
- 如使用40°C—50°C之溫水清洗，效果更佳。
- 可使用柔軟或較細的海綿清洗。
- 可使用酵素系漂白劑來浸泡，但須注意消毒溫度及時間。
- PP、ABS、托盤等的黑色污點是因靜電而沾的灰塵可使用濕抹布擦拭清潔。
- 美耐皿製品，類似磁器，不容易有傷痕，但請勿置放於微波爐中加熱使用。

塑膠製品性能比較表

區分	材質	掉落時之破裂程度	耐熱溫度	比重	耐酸性	耐鹼性	酒精之對應	松香水之對應	食用油之對應
熱硬化性 塑膠（壓縮成型）	美耐皿	可能破裂	120°C	1.5	優	優	優	優	優
	玻璃纖維FRP	大致上不破裂	150°C	1.4	優	少些變化	優	優	優
熱可塑性 塑膠（射出成型）	聚丙烯PP	可能破裂	100°C	0.9	優	優	優	優	優
	壓克力	可能破裂	80°C	1.2	優	優	少些變化	溶化	優
	ABS	可能破裂	80°C	1	優	優	長時間會變軟	溶化	優
	PC	不破裂	120°C	1.2	優	優	優	優	優

不沾產品使用說明

- 新購買的不沾器具使用前，需先將內部洗淨用溫火烘乾後，取棉布沾油脂（酥油），在不沾塗層的表面塗上一層較稠密的油脂，放進烤爐內，設定溫度200°C，空烤10分鐘，取出冷卻至正常溫度，用軟布擦拭乾淨再投入使用以提升不沾性能及壽命。
- 每一次烘烤完成後，請用軟抹布或軟質塑膠刮板，清除殘留在器具中的殘餘物。
- 器具使用一段時間，最好用溫水加入少量中性洗潔精將殘留物用軟抹布徹底清洗一次。
- P.T.F.E不沾產品適用於烘焙麵包類產品。
- SILICON不沾產品適用於烘焙高糖類產品。
- 但因蛋糕類屬於高糖之產品，所以每次使用時必須上油（請使用酥油、烤盤油，不能使用沙拉油），提高抗沾效果及降低產品不良率（目前先進國家對高糖之產品，尚未有不上油脫模之塗料）。

不沾產品使用注意事項

- 請勿使用尖銳金屬品、百潔布及化學清潔劑擦拭。
- 請勿將烘烤過或未烘烤的產品留在器具內，因積累在產品中的濕氣、糖粉和澱粉所形成的腐蝕物會腐蝕和氧化塗層底部的金屬材料。
- 避免因操作不慎而引起的碰撞、摩擦、造成不沾塗層磨損或刮傷。
- 儲存堆積時要小心輕放，使器具保持乾燥，不可儲存堆積在潮濕的地方。
- 使用時要上下取放，避免造成不沾塗層磨損或刮傷。
- 不沾塗層在長時間高低溫差懸殊情況下作業，會產生微小裂縫而造成殘餘物質侵蝕不沾塗層，而致使不沾塗層最終失去不沾性。為避免這種情況發生，我們建議：
 1. 不沾器具的烘烤溫度低於240°C，更能延長使用壽命；
 2. 不沾器具應避免不均勻地受熱；
 3. 不沾器具不可以空燒。

陽極產品使用說明

- 新購買的陽極處理的器具在使用前，需先將內部洗淨，再用溫火烘乾後，方可上油使用。
- 每一次烘烤完成後，請用軟抹布或軟質塑膠刮板，清除殘留在器具中的殘餘物。
- 器具使用一段時間，最好用溫水加入少量中性洗潔精，將殘餘物用軟抹布徹底清洗一次。

陽極產品使用注意事項

- 請勿使用尖銳物品、菜瓜布及化學清潔劑擦拭。
- 請勿在水中或清潔劑中浸泡過久。
- 避免因操作不慎而引起的膨脹、摩擦造成陽極處理磨損或刮傷。
- 使用時要上下取放，儲存堆積時要小心輕放，避免造成氧化膜磨損或刮傷。
- 陽極表面在長時間高低溫差懸殊情況下作業，會產生微小裂縫而造成殘留物質侵蝕陽極表面，而致使陽極表面最終失去陽極特性，為避免這種情況發生，我們建議：
 1. 陽極處理器具的烘烤溫度低於250°C，更能延長使用壽命；
 2. 陽極處理器具應避免不均勻地受熱；
 3. 陽極處理器具不可以空燒。

產品保養須知

- 定期檢查產品表面的磨損狀況，及時發現造成異常磨損的原因並作相應調整，以避免對不沾塗層或陽極表面造成更嚴重傷害，從而延長產品的使用壽命。

註：新購買的烤盤在最初使用的30-90天內，會有可能輕微變形的現象，這是金屬熱脹冷縮的正常現象，不屬於產品品質問題，使用一段時間後即可恢復正常。

金屬材料特性與表面處理功能比較表

商品管理與商品陳列

金屬材料特性比較表

材質	特性	傳熱系數	比重	耐熱溫度	強度	特性、常見用途
鋁合金		90	2.7~2.8	300°C	0~16	質輕、強度高、韌性大。高級的製鞋廠都選用鋁合金為模材。鋁合金種類繁多，本公司都是採用高級的鍛造鋁合金為材料。
鍍鋁鋼板		20~30	7.65	400°C	15~20	防銹、無毒，不易銹損
不銹鋼		10	7.95	600°C	20~60	1. 堅硬 2. 韌性強 3. 不生銹 4. 銀色、發亮 5. 廚具用品、日用品
鑄鐵		30	7.3	500°C	15	1. 堅硬 2. 表面黑而粗糙 3. 運用如機械支架、虎鉗、齒輪
鐵板		20~30	7.85	500°C	15~18	會生銹，不適合當餐具
銅		92	7.8		16	延展性高，導熱均勻，熬煮的最佳材料

表面處理功能比較表

材質	處理方式	離水性	耐熱度	壽命	用途	特性
鋁合金	陽極處理	40%	300°C以下	3000次以上	一般烘焙使用	不易氧化，須上油，衛生易清潔
	硬膜處理	50%	300°C以下	20000次以上	披薩盤、蛋糕模	耐刮、衛生容易清洗可直接切割，吸熱節能
	矽利康處理	95%	220°C以下	800次以上	高糖類蛋糕產品(含糖20%以下)	塗抹少許油脂即易脫模
	P.T.F.E.不沾處理	100%	260°C以下	1000次以上	麵包類產品(含糖11%以下)	不用擦油即易脫模
	PFA不沾處理	98%	260°C以下	3000次以上	麵包類產品(含糖11%以下)	不用擦油即易脫模
鍍鋁	P.T.F.E.不沾處理	100%	260°C以下	1000次以上	麵包類產品(含糖11%以下)	省油省時
不銹鋼	電解處理	40%	600°C以下	1000次以上	餐飲業	表面亮麗，衛生易清潔

備註：■ 第一次使用需清洗。 ■ 本表為參考值，會因使用溫度，加熱時間和使用方式而改變其數值。

本公司為烘焙器具的專業生產公司，產品多元化、式樣上千種，多年來深受業界支持，為增進與客戶的緊密結合、共同成長，達到企業永續經營目的，本公司特別精心策劃開放式產品上架方式，並提供陳列範例給各經銷商參考。

便於商品管理

- 商品一律上展示架，對於長期受限於場地狹窄的業者，無異是一大福音；不但可節省擺設空間，更可藉此了解架上的商品是目前的主力銷售產品。

商品陳列、整齊美觀

- 為協助各經銷商共同成長，因而全面更新精美包裝設計；配合商品陳列，使消費者方便選購。而且整齊美觀的陳列方式，更能吸引消費者的青睞與購買。

提高商場品質水準

- 一目了然的陳列方式，商品分類，加上精美的產品包裝及使用說明，使消費者很容易了解產品用途，藉以提高商場格調水準，擺脫以往老舊的陳列方式。



▲
◀ 樣品室展區 ▶