



其他器具系列	蛋糕转台系列	打蛋盆打蛋器系列	烙印模系列	新娘花系列	蛋糕塔系列	挤花袋系列	ONEWAY系列	花嘴系列	面杆系列	SILKOMART系列	CHOCOLATE WORLD系列	巧克力模系列	SQUIRES KITCHEN系列
106	114	120	122	124	125	130	131	133	138	140	178	189	193

## 打蛋器



304不锈钢线


### 打蛋器(电解)

SN4882	7"	总长220线长115
SN4883	8"	总长259线长150
SN4884	9"	总长284线长175
SN4885	10"	总长304线长185
SN4886	11"	总长343线长195
SN4887	12"	总长373线长220
SN4888	13"	总长393线长230
SN4889	14"	总长413线长250
SN4890	15"	总长438线长265
SN4893	18"	总长513线长320

304不锈钢线

### 波浪型打蛋器(电解)

SN4914	7"	总长220线长115
SN4915	8"	总长259线长150
SN4916	9"	总长284线长175
SN4917	10"	总长304线长185
SN4918	11"	总长343线长195
SN4919	12"	总长373线长220

 新增7"、9"、11"、12"

### 长柄打蛋器(电解)

SN4897	28"	总长743线长320
SN4899	36"	总长943线长320

## 打蛋盆


优质进口食品级不锈钢材料制成；双面经过镜面抛光处理，美观耐用；专业的圆弧底座设计，使用得心应手。



0.6mm304不锈钢

### 打蛋盆系列

SN4951	36cm	360x150x145
SN4952	33cm	330x150x135
SN4953	30cm	300x150x120
SN4954	28cm	280x150x110
SN4955	26cm	260x140x108
SN4956	24cm	240x130x105
SN4957	22cm	220x100x90
SN4958	20cm	200x105x80

 ● 第一次使用前请用干净棉布擦拭至无黑色油污后，用温水加中性清洁剂及柠檬酸煮沸约10分钟静置待凉后，再擦干净即可，若在温度约60~70度的环境中清洗能得到更佳效果。  
● 虽然产品采用不锈钢的高级材料，但因食材存在含酸碱值的问题，所以像打蛋时操作时间及放置时间不宜太长，否则可能会因此在打蛋盆及材料接触的地方产生黑垢问题。