

# 40 60 Tamis multifonctionnel de poudre de sucre de l'acier inoxydable 304 du grillage [Tamis à farine](#)

## **Traits:**

### **1). DURABLE, ANTI-CORROSION, RÉSISTANT À LA ROUILLE :**

Cette passoire à mailles fines améliorée est fabriquée en acier inoxydable de qualité supérieure et l'épaisseur de la maille est augmentée. Il ne rouille pas, ne se corrode pas, ne se plie pas et ne se déforme pas et résiste à la fois aux bagatelles quotidiennes de la cuisine et aux rigueurs d'une cuisine professionnelle.

### **2). MAILLE EXTRA FINE, VIDANGE RAPIDE, NETTOYAGE ET RANGEMENT FACILE :**

Notre filet de bord de tissage spécialement conçu contribue à la création de minuscules trous de maille extra fins, aide ainsi les aliments à s'écouler rapidement et assure une rétention maximale des petites particules, économise efficacement le temps de nettoyage et ne gaspille plus de nourriture, passe au lave-vaisselle.

### **3). Maille ultra-fine :**

Tamis 60 mesh (60 mesh est plus fin que 40 mesh), c'est un tamis très approprié pour utiliser de la farine ou faire de la farine hautement extraite. Vous pouvez également tamiser la poudre de cacao, la poudre de sucre, la poudre de mil, etc., qui ont la taille de particules de farine. Après le tamisage, il n'est pas facile de s'agglomérer, plus moelleux et a un goût plus délicieux.

## **Exposition d'images :**











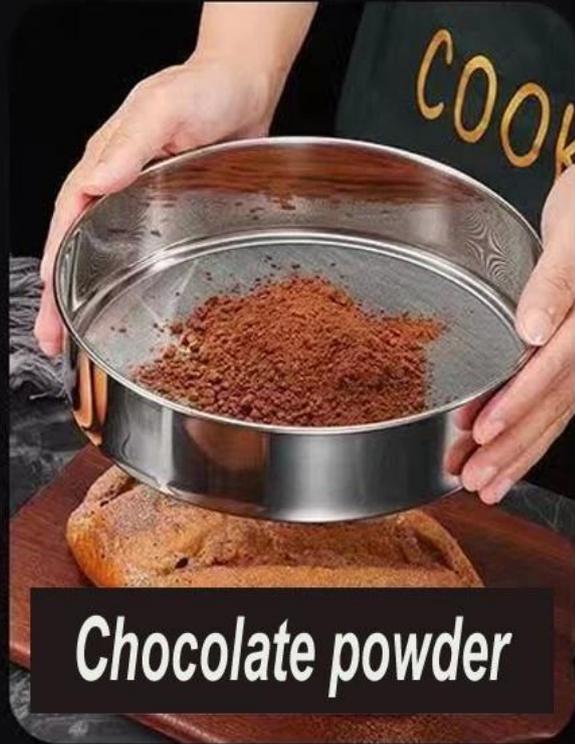






# Multi-Uses

---



## **Échantillons et commandes :**

- 1). Nous avons des stocks de tous **Acier inoxydable fabricants d'outils de cuisson chine**, afin que nous puissions fournir des échantillons et une petite commande à l'essai.
- 2). Nous collaborons avec vous pour développer la meilleure solution spécifique à vos besoins. Y compris l'impression de logo, la fabrication d'ensembles à vendre, la conception d'emballages, l'expédition, etc., nous avons plus de 10 ans d'expérience OEM, notre équipe professionnelle est là pour vous servir.
- 3). Nous pouvons créer un logo personnalisé, à la fois en sérigraphie ou en relief sur la poignée ou la lame.