

□□□□□□□□□□:

المواد	الزجاج
اللون	الزجاج الشفاف
عملية	آلة ضغط الزجاج
عينات من الوقت	1. أيام إذا كان في الخروج على شكل وحجم الزجاج. 5 2. 15 يوما إذا احتاج الشكل الجديد أو حجم من الزجاج .
التعبئة	في الكرتون التصدير، الكرتون مع الورق المقوى المفرق 36PCS or التعبئة العادية، 24
سعة المنتج	جهاز كمبيوتر شخصي شهريا 500,000 ~ 1,000,000
التسليم في الوقت المحدد	في غضون 35 يوما بعد عينة وأمر مؤكد
شروط الدفع	B / L مقدما والتوازن ضد نسخة من T / T إيداع 30% من
شحنة	عن طريق البحر، عن طريق الجو، بواسطة اكسبرس وكيل الشحن الخاص بك هو مقبول
ميزات المنتج	1.Unique تصميم 2.Lowest السعر 3.Highest الجودة 4.Soonest شحنة
لاختياراتك	1. أي شعار الطباعة على الجسم الزجاجي . 2 في رسمها، والصق، لوحة والكهربائية، ونمط كارفر ليزر للانتهاء: Any. لون 3. الحزمة الخاصة مثل لف يتقلص، لون هدية مربع، هدية مربع أبيض الخ: 4. فتح قالب جديد للزجاج والخشب والبلاستيك أو المعدن كما تريد 5. . مختلفة الحجم والأشكال تلبية احتياجاتكم

□□□□□□ □□□□□□:

1. The 580. تخزين شعار 1. poisonless، في درجة حرارة عالية، نقية وأمبير celsuis واللون و

2.the استخدام من فم الكأس بعناية تلميع لضمان مريحة للاستخدام

3.Carving. والذهب حافة، صائق أو ينقش الحرفية، اليدوية، وبدعوة وأمبير، أنيقة

4 و BV اختبار SGS، FDA، LFGB ويمكن تمرير our. المنتج

□□□□□□ □□□□:



T:72mm



H:80mm

B:68mm



SWEET FAIR

STEP ONE
Melt 1/2 cup of sugar in a small pot on the stove. Add 1/2 cup of heavy cream and 1/2 cup of vanilla extract. Stir until the mixture is smooth and thick. Add 1/2 cup of heavy cream and 1/2 cup of vanilla extract. Stir until the mixture is smooth and thick.

STEP TWO
Remove the mixture from the heat and add 1/2 cup of strawberries. Stir until the strawberries are evenly distributed. Chill the mixture for 30 minutes, or until your ice cream maker has set.

STEP THREE
Top your swirls with a layer of homemade jam, and give them a final touch of joy in 45 minutes.

STEP FOUR
When all the layers are done, remove the swirls from the pot. If needed, add 1/2 cup of heavy cream and 1/2 cup of vanilla extract. Stir until the mixture is smooth and thick. Add 1/2 cup of heavy cream and 1/2 cup of vanilla extract. Stir until the mixture is smooth and thick.



□□□□ □□ □□□□□□□□:



الفم في مهب الزجاج الشمعدان



جديد حامل الشموع الزجاجية

□□□□□ □□□□:



□□□□ □□□:



□□□□□□ □□□□□□