

Spécifications:

Matériel	Verre
Couleur	Verre transparent
Processus	Machine de verre pressé
Les échantillons de temps	1. 5 jours si la sortie en forme et la taille du verre. 2. 15 jours si besoin d'une nouvelle forme ou la taille du verre.
Emballage	Emballage normal, 24or 36pcs en carton, carton avec du carton diviseur
Capacité de produit	500.000 ~ 1.000.000 pièces par mois
Délai de livraison	Dans les 35 jours après l'échantillon et l'ordre confirmé
Modalités de paiement	Dépôt de 30% par T / T à l'avance et l'équilibre contre la copie de B / L
Expédition	Par la mer, par air, par Express et votre agent d'expédition est acceptable
Caractéristiques du produit	Conception 1.Unique 2.Lowest prix 3.Highest qualité 4.Soonest expédition
Pour vos choix	1 Toute logo impression sur le corps de verre. couleur 2.Any peint, gel, plaque électro, modèle sculpteur laser pour la finition; 3. paquet spécial comme film rétractable, boîte de cadeau de couleur, boîte cadeau blanche etc: 4 Ouvrir un nouveau moule pour le verre, le bois, en plastique ou en métal que vous le souhaitez 5 différentes tailles et formes répondent à vos besoins.

Caractéristiques du produit:

- 1.Le logo et la couleur est cuit dans 580 celsius haute température, pur & amp; poisonless.
- 2.Le bouche de coupe est soigneusement polit pour assurer confort d'utilisation.
- 3.Carving, or-bord, autocollant ou Embosse métier, fait main, exquis & amp; élégant.
- 4.Notre produit pourrait passer le SGS, FDA, BV et essai LFGB

Montrer du produit:



T:72mm



H:80mm

B:68mm



SWEET TART

- STEP ONE**
 Blend 1 cup of sorbet, 1/2 cup of sugar, and 1/4 cup of lemon juice in a blender. Pour into a mold and freeze for 2 hours.
- STEP TWO**
 Remove from the freezer, and add 1/2 cup of pomegranate juice to the sorbet. Freeze for another 2 hours, or until your sorbet layer has set.
- STEP THREE**
 Top your sorbet with a layer of pomegranate juice, and give them a final freeze of 20 to 30 minutes.
- STEP FOUR**
 Remove all the layers and enjoy. Remaining 1/2 cup of sorbet can be stored in the freezer for up to 2 weeks. To make sorbet, blend 1 cup of sorbet, 1/2 cup of sugar, and 1/4 cup of lemon juice in a blender. Pour into a mold and freeze for 2 hours.



Produit associé:



verre soufflé bouche chandelier



nouveau bougeoir en verre

Société Show:



Usine spectacle:



[FAQ](#)