

Dane techniczne:

Materiał	Szkło
Kolor	Przezroczyste szkło
Proces	Maszyna szkło prasowane
Czas próby	1. 5 dni, jeśli na wyjściu kształt i wielkość szkła. 2. 15 dni, jeśli trzeba nowy kształt lub rozmiar szkła.
Pakowanie	Normalne opakowanie, 24or opakowaniu 36szt daty wywozu, dzielnik karton z tektury
Pojemność produktu	500000 ~ 1.000.000 sztuk miesięcznie
Czas realizacji	W ciągu 35 dni po próbki i porządku potwierdzona
Warunki płatności	30% depozytu przez T / T z góry i równowagi w stosunku do kopii B / L
Przesyłka	Morski, lotniczy, Express i agent wysyłka jest dopuszczalne
Cechy produktu	1.Unique projekt 2.Lowest cena 3.Highest jakości 4.Soonest przesyłka
Do wyborów	1. Każde logo druk na szklanej obudowie. 2.Każdy kolor malowane, mróz, electro płyta, wzór lasera Carver na mecie; 3. Specjalny pakiet termokurczliwą folią, jak pudełko kolor, białe pudełko itp: 4. Otwórz nowe formy do szkła, drewna, tworzyw sztucznych lub metalu, jak chcesz 5. Różne rozmiary i kształty swoich potrzeb.

Cechy produktu:

1. logo i kolor jest pieczone w 580 celsuis wysokotemperaturowych, czysta i amp; poisonless.
2. usta kubek jest starannie poleruje, aby zapewnić wygodne do stosowania.
- 3.Carving, złota obręcz, kalka lub wytłacza rzemiosło, handmade, wykwintne i amp; elegancki.
- 4.Our produkt może przekazać SGS, FDA, BV i testy LFGB

Produktów Pokaż:



T:72mm



H:80mm

B:68mm



SWEET TART

- STEP ONE**
Whisk together a mixture of sugar and a pinch of salt in a large bowl. Add the eggs, milk, and cream, and whisk until smooth. Pour the mixture into a 1/2-gallon ice cream maker and churn until it has reached a soft-serve consistency.
- STEP TWO**
Remove the churn from the freezer, and add 1 cup strawberry jam to the mixture. Stir to combine, and return the churn to the freezer. Churn until the mixture has reached a soft-serve consistency.
- STEP THREE**
Top the churn with a layer of pomegranate juice, and give them a final churn of 30 to 45 minutes.
- STEP FOUR**
When all the layers are done, remove the churn from the freezer, and let the ice cream soften for 10 minutes. Scoop the ice cream into a 1/2-gallon ice cream container, and seal with a lid. Freeze for 24 hours before serving.



Produkt powiązany:



Świecznik usta dmuchane



Uchwyt szkła świeca nowa

Firma Pokaż:



Pokaż fabryczne:



[FAQ](#)