SANNENG
PROFESSIONAL BAKEWARE

SANNENG
PROFESSIONAL BAKEWARE

烘焙器具
工具書

幫助您更加了解以及活用各項器具
所有重要知識和資訊一次擁有!

ALL YOU NEED TO KNOW!

三能食品器具股份有限公司
No.58, Gongye 8th Rd., Dali Dist., Taichung City 412, Taiwan

台灣總公司 :
台中市大里區工業八路58號
TEL : 886-4-24921860　FAX : 886-4-24922077

無錫分公司 :
江蘇省無錫市錫山經濟開發區友誼北路316號
TEL : 86-510-83777515　FAX : 86-510-83775476

日本分公司 :
東京都千代田區鞠町3-5-2Burex鞠町211
TEL : 81-3-62724777　　FAX : 81-3-32615909

印尼分公司 :
Sunter Agung, Jakarta, Ind　onesia
TEL : 62-21-22651335　FAX : 62-21-22651339

http://www.sanneng.com.tw
E-mail:sanneng taiwan@msa hinet net .

三能官網

Wechat

Facebook

Instagram

SANNENG
Premium

SANNENG是領先於世界的專業烘培器具製造商。創立於1982年，擁有30多年的高品質經驗，本著專業、誠信、創新追求永續經營的原則，為烘培產業開拓更多元創新的商品，全系列產品多達千種以上，品質管制體系已通過ISO9001國際品質認證，多年來深受烘焙業界的信任及支持，產品銷售歐洲、美國、日本、新加坡、馬來西亞、印尼、泰國、澳大利亞、菲律賓等國家，現已發展成為亞洲烘焙器具專業生產公司。

三能公司一貫堅持以「客戶優先、品質至上、產品創新」的品質政策為指導方向，保證把優質的產品和服務推向國內、國際市場。隨著市場的不斷發展，三能將與所有烘焙業界一同共創更美好的未來。所有產品都是環保的並符合國際食品安全標準（ISO 9001：2015和FDA批准）。用食品安的產品和抗菌保護我們客戶的健康，且安心的製造是SANNENG的關鍵原則。

正確的清潔和維護對於增加產品生命週期很重要，並能減少清潔環境的整體浪費。每種產品製作原料與材料皆具有獨特的功能和不同的使用方法。了解每項烘培器具特點的更是成功的關鍵，更能確保產品維持在最佳的性能和展現完美成果！讓我們透過工具使用手冊了解有關不同產品材料和塗料得更多信息清潔方法。

三能與您一同愛在烘培!

選擇打蛋器

造型與功能

304不銹鋼線與食材快速攪動使材料表面積與空氣接觸產生打發
快速攪動達到攪拌與發泡效果

汽球形 Balloon Whisk

螺旋形 Spiral Whisk

適合蛋白及鮮奶油打發與奶油攪拌
較寬的球形面與螺旋增加與打發材料之間的接觸面積，可增加打入空氣的速度

線圈型、球尖型、帶球粒型打蛋器較適合於較稀薄的食材拌合，不鏽鋼材質使材料滑動更順暢
也適用於醬汁、果汁、餡料、沙拉醬的攪拌

線圈式 Coil Whisk

球尖狀 Ball Whisk

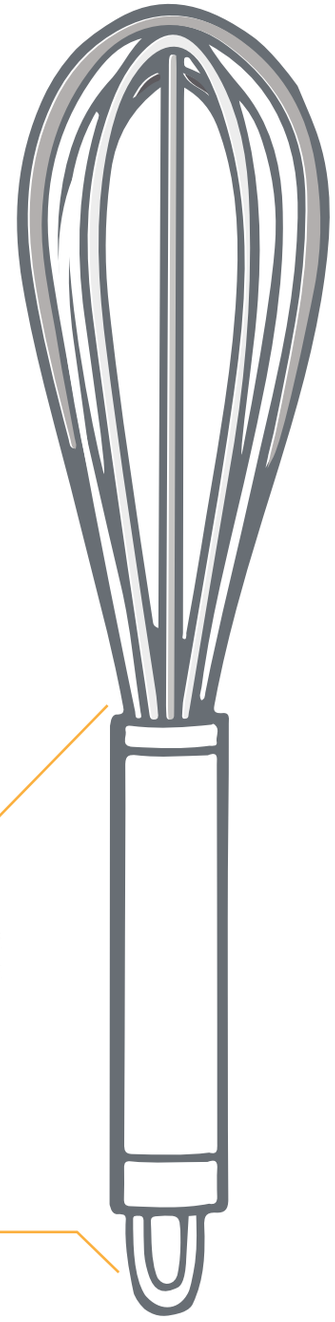
帶球粒 Whisk with Ball

結構與清潔

愛護工具，更能使器具長久
減少器具浪費，也愛護我們的地球

304
不鏽鋼
日本製
stainless steel
線圈頭

SN4883
8”系列打蛋器
(以三能產品為例)



高強度不鏽鋼線

採用３０４高強度不鏽鋼線
彈性好不易變型，不鏽鋼線
表面經電解處理好清洗

溝式穿線套組更密合

專業造型設計，手工組裝方式
不掉頭、不斷線、穩定度高
密合式組裝使清洗時水分不逆流
不造成食物殘渣遺落使細菌孳生

掛頭

好用、方便，易收納

清潔步驟

若清潔不確實，接縫處最容易忽略，
長期累積容易滋生細菌

立即浸泡溫水

利用牙刷或
奶瓶刷頭刷洗

陰涼處風乾

貼心小建議

購買時必須注意：
1. 選擇線頭彈性佳且堅固
2. 清楚標示304不鏽鋼
3. 組裝完整且無損

才能買到好工具喔!

操作技巧

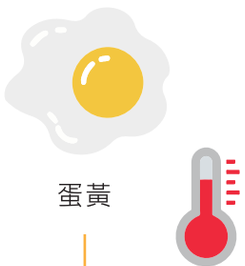
較**省力**的方式為：
以手握住打蛋器中上部，將容器傾斜一定的角度，
接著以打蛋器順同一時針方向，食材更多更容易打發產生氣泡
使用高強度的不銹鋼線打蛋器更加事半功倍

材料與粉料會有所沉澱，順時針攪拌後需在逆時針攪拌數次

各式打發小技巧

奶油

在室溫下「軟化」後
成可塑性的固狀奶油打發
切勿在火源上加熱「融化」
會變成液態狀的奶油



蛋黃

利用容器盛裝溫熱水
隔水打發，打入空氣後
顏色會逐漸泛白並濃稠

蛋白

蛋白與鮮奶油皆須在
較冷環境下容易打發
可事先冷藏、或在容器
下方放置冰塊降低溫度

鮮奶油

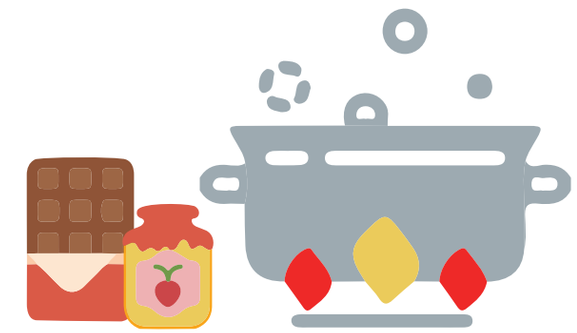
刮刀選擇

材質與功能

刮刀用來壓拌混合食材非常重要，通常市售刮刀分為硬性、軟性材質兩種，可依照食材性質選用。使用有弧度的刮刀在鋼盆內操作或攪拌食材時更能貼近於鋼盆減少受損。

塑膠刮刀 Rubber Spatula

適合攪拌食材、混合原物料於較軟性原料中，或用於塗抹蛋糕體及整頓食材，因材質屬於較不耐熱型，因此不宜過度使用在高於100℃ 以上之加熱食材中。



適合於適合攪拌食材、混合原物料於硬性食材或煮沸食材混合(巧克力或果醬)，矽膠屬耐高溫型耐熱溫度介於-30℃至230℃，因此低溫與高溫混合皆適宜。

矽膠刮刀 Silicone Spatula

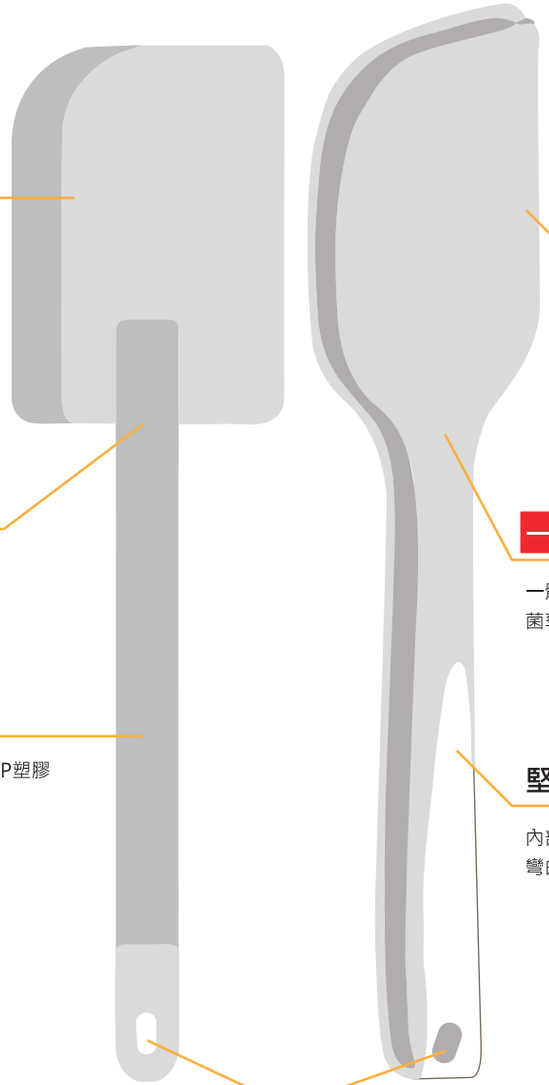
耐高溫矽膠刮刀 Silicone Spatula

產品結構

愛護工具，更能使器具長久
減少器具浪費，也愛護我們的地球

超耐高溫矽膠

SN4756矽膠刮刀
(以三能產品為例)



食品級TPE

軟性弧度可配合容器角度
輕微彎曲方便收鍋時，完美將食材刮出不殘留

高耐熱矽膠材質

採用高耐熱型矽膠，耐熱溫度介於-30℃至230℃，適合煮沸或高溫食材攪拌

無縫設計

無接縫設計最能有效防止細菌孳生，避免食材殘留於接縫

一體成形

一體式設計設計最能有效防止細菌孳生，避免食材殘留於接縫處

安全PP材質

使用可回收安全材質PP塑膠

堅固把手

內部結構使用高強度鋼材，不易彎曲，在硬式材料中可安全使用

貼心小建議

購賣時必須注意：
1. 選擇高耐熱型刮刀
2. 一體成型無接縫設計
3. 食品級安全原料製造

才能買到好工具喔!

掛勾

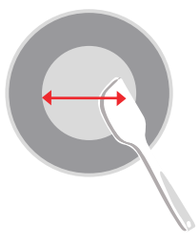
貼心掛勾設計更方便收納吊掛。

操作技巧

為何使用刮刀會讓烘培更順利?
因刮刀軟質表面與設計之弧度可較為貼近容器表面，並且能在食材攪拌時混合得更為細緻，不破壞食材本身結構，減少食材粉料堆積於容器角落，矽膠材質可在操作收鍋時，流暢地將食材刮出得完美乾淨不浪費。

食材加熱使用矽膠刮刀時，貼近於容器表面可使食材攪拌得更為均勻，
不易殘留塊狀或粉料，在刮取或操作收鍋時，矽膠刮刀更能將食材毫無保留取出

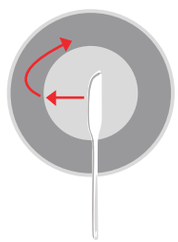
5 種攪拌小技巧



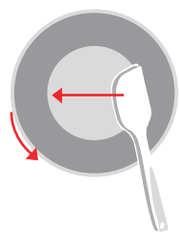
直線反覆攪拌:
打散蛋黃然後加入細砂糖攪拌時適用。
輕刮磨缽盆底部的方式，反覆地直線移動，迅速攪拌。以每秒1-2次的速度來回攪拌至均勻。

畫圓攪拌：
是為了將整體的材料攪拌均勻。
刮刀直立握住，以前端輕刮磨缽盆底部，大幅度畫圓攪拌。

平行畫圓攪拌：
是避免將太多空氣拌入奶油中。
將刮刀平放45度握住，以逆時針方向在缽盆底部大幅度畫橢圓形攪拌。
直立攪拌，會產生阻力而拌入空氣



90度攪拌：
是為了避免破壞蛋白霜等的氣泡，所使用的攪拌方法。
刮刀角度必須與行進方向保持90度。放入缽盆中央，一邊刮磨底部一邊移動到左邊使材料攪拌均勻。



舀起攪拌：
用刮刀往上舀起的方式攪拌，刮刀放入右邊，由右側開始攪拌。同時左手慢慢轉動缽盆，讓材料攪拌均勻。以往上刮磨缽盆內側的方式將刮刀翻轉。

轉台 選擇

材料與功能

蛋糕裱花必備幫手，把蛋糕做得漂亮有造型，蛋糕轉盤也是不可少的
蛋糕轉台又名蛋糕轉盤，也有稱之為裱花盤
市售常見為以下四種：

金屬類轉盤

優點：在抹坯或者做造型時更方便。

穩定性：

持續旋轉時間：

價格：

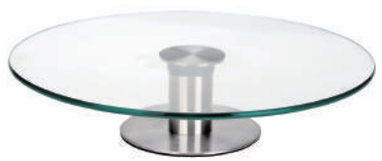
塑料類轉盤

優點：易於控制旋轉，操作方便輕鬆

穩定性：

持續旋轉時間：

價格：



玻璃類轉盤

優點：較容易清潔

穩定性：

持續旋轉時間：

價格：

傾斜活動蛋糕轉盤

優點：一般用於較精細的翻糖蛋糕製作

穩定性：

持續旋轉時間：

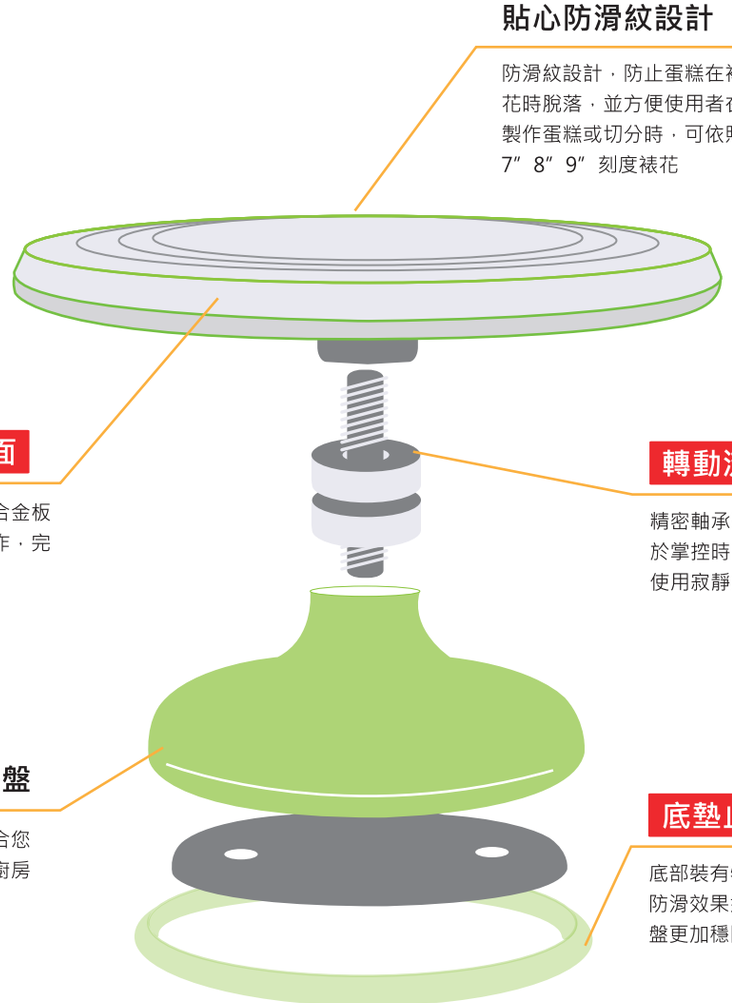
價格：

產品結構

愛護工具，更能使器具長久
減少器具浪費，也愛護我們的地球

高強度鋁合金
質堅體輕

SN4170-74
馬卡龍色系列轉台
(以三能產品為例)



貼心防滑紋設計

防滑紋設計，防止蛋糕在裱花時脫落，並方便使用者在製作蛋糕或切分時，可依照7” 8” 9” 刻度裱花

高強度平衡台面

轉台台面採用高強度鋁合金板材，質地堅硬穩重好操作，完全平衡、乾淨衛生

轉動流暢軸承

精密軸承靈活度高，更易於掌控時間與旋轉速度，使用寂靜無聲加倍順心

穩固ABS塑料底盤

多款馬卡龍色選擇，符合您的最佳幸運色，讓您的廚房色彩絢麗，時尚更美麗

底墊止滑設計

底部裝有特殊矽膠止滑墊，防滑效果好，讓轉動中的轉盤更加穩固，增添穩定性

購買小建議

購賣時必須注意：

1. 選擇轉動流暢軸承
2. 底部設有安全止滑墊
3. 高強度平衡台面

才能買到好工具喔!

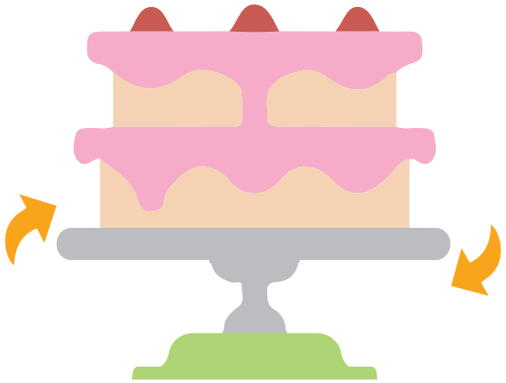
清潔要點

轉台表面與背部容易忽視清潔，若無徹底將殘留食材去除，則容易滋生細菌。

使用中性清潔劑徹底擦拭表面與背部凹陷處即可，請勿放置洗碗機、烘碗機中清洗以免損壞

操作與用途

轉台是蛋糕裝飾最重要的工具，除了能保持平衡、等速旋轉、定位切分，更是展現美麗蛋糕的最佳夥伴。



使用時放置蛋糕於中心方能定位完美保持平衡
請注意！請勿重摔以免損壞平衡喲!

轉台適用於

各式裱花

蛋糕展示

一般蛋糕裝飾

蛋糕抹面小技巧

塗抹蛋糕側面時，把刮片(刀)放在4點鐘位置，人體中心線對準6點鐘位置，左手用中指來轉動轉盤放在8點鐘位置，要注意這三個點，在開始刮面時不可隨意變換位置，特別是左手轉動轉盤的位置。

產品知識與清潔

材質特性

每種材質都有專屬特性
了解器具特性，才能善用好工具（以下為三能食品器具之材質）

304 不鏽鋼

日製高級原料
抗蝕性強

高溫、低溫環境
仍具良好性質

綠色材料
100%回收

鋁合金 鍍鋁鋼板

質地堅硬
韌性強

高級原料
不易氧化

外表光亮、衛生
容易清洗

矽膠

適合
高溫烘烤
低溫塑型

易脫模
抗沾黏

不適用於
橄欖油、沙拉脫
(會釋放化學物質)

PP ABS 美耐皿

PH±
良好的
耐酸鹼性

ABS
不耐酒精

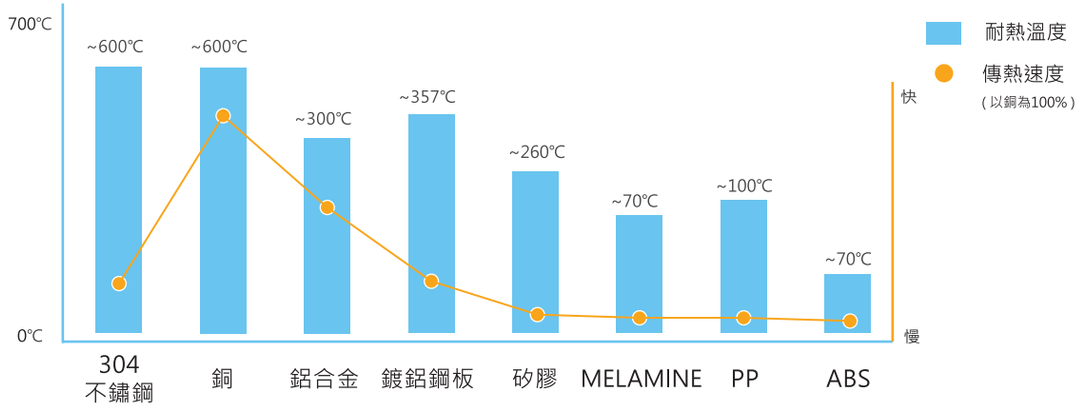
不可接觸火焰
(會釋放化學物質)

不沾處理

易脫模
省油

醋、醬油
提高塗料溶出

不耐酒精
過度擦拭



表面處理

陽極處理

在空氣中容易氧化，鋁合金食品容器具需施以陽極處理，
藉由電化學作用在鋁合金基材表面生成緻密的氧化鋁AI2O3，
此陶瓷化的氧化鋁，可確保在烘焙過程中食材不與鋁金屬接觸
硬膜處理與陽極過程相同，但擁有更高更強的耐磨性，表面不易脫落金屬碎屑。

耐腐蝕（鋁合金表面陶瓷化金屬更安定，所以更耐腐蝕）

表面具光澤感（用不同鋁合金來陽極處理，亦可做上色工作）

提高耐磨性（若採用低溫硫酸電解液來做陽極處理，可產生非常堅硬的陽極鍍層）

陽極/硬模處理流程

化學去油　鹼性池　酸性池　電水槽　封口烘乾

小常識

鋁合金產品沖壓形狀完成時
表面會殘留製程所需的潤滑油
因此在陽極開始前需高溫去油

完成陽極後的產品
表面具金屬光澤有質感

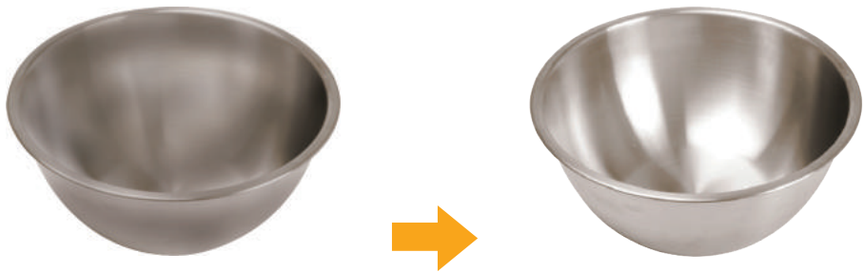
電解處理

把不銹鋼或鋁合金製品掛於置具，浸漬在特殊的電解液中通電。
產品表面因電化學溶解作用而得到平滑光澤的表面，此工法稱之為電解拋光。
不鏽鋼電解拋光技術可去除金屬毛邊，適用於精密元件及機械處理難以到達的區域。
以三能產品為例，不鏽鋼製品皆通過電解處理，衛生安全又放心

電解表面

- 易清潔保養
- 美觀
- 表面硬度提高
- 高衛生標準
- 提高產品使用壽命

電解處理流程



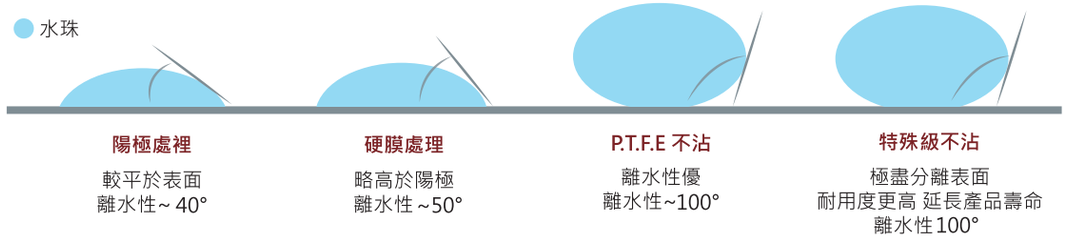
尚未電解的產品表面略呈霧狀
不鏽鋼製品需經過封口等流程
防止金屬表面碎屑脫落而誤食

通過電解後的不鏽鋼製品
表面非常光亮安全又衛生

不沾處理

P.T.F.E 塗層主要原理即是減少孔洞或是減少產品表面與食物作用，
不沾產品較適合西式料理，鋁、鑄鋁或是不銹鋼製品尤為佳。
因為這些材質導熱比較均勻，不容易因過熱而破壞不沾塗層。
表面不沾塗料，有耐熱、耐低溫、耐蝕性、優異非黏著性和低磨擦係數等特性。

利用離水性原理說明



表面處理與清潔

不沾處理流程

表面處理-功能比較

材質	處理方式		疏水性	耐熱溫度	使用次數	用途	特性
鋁合金	陽極處理		40°	300℃	2, 500	一般烘焙使用	不易氧化，須上油，衛生易清潔
	硬膜處理		50°	300℃	20, 000	披薩盤、蛋糕模	耐刮、衛生容易清洗
不鏽鋼	電解處理		40°	600℃	1, 000	餐飲業	表面亮麗，衛生易清潔
鋁合金鍍　鋁	不沾處理	矽利康	95°	220℃	800	高糖類蛋糕產品(含糖20%以下)	塗抹少許油脂即可脫模
		P.T.F.E.	100°	260℃	1, 000	麵包類產品(含糖11%以下)	不用擦油即可脫模
		P.F.A.	98°	260℃	3, 000		

備註：
- 表示使用壽命在3, 000次以上。
- 第一次使用需清洗。
- 本表為參考值，會因使用溫度，加熱時間和使用方式而改變其數值。

塑膠製品 - 美耐皿、PP、ABS

以中性清潔劑清洗
建議於溫水中

放置於陰涼處
通風乾燥

禁止接觸火焰
或放置烤箱內

耐熱溫度120度以下
持續使用勿超過100度

不鏽鋼電解製品

使用前應該用清水
將其煮沸半小時

以海綿搭配清潔劑清洗
勿使用鋼刷

忌用強鹼強氧化製劑洗滌
如鹼水、蘇打和漂白粉等

放置於陰涼處
通風乾燥

矽膠製品

請使用清水沖洗
勿使用清潔劑清洗

請平放於陰涼處
勿放置於太陽下

硬物會刮傷其表面

請確保產品徹底冷卻
並放置乾燥處風乾

鍍鋁鋼板製品

以中性清潔劑清洗
建議於溫水中

請勿重摔或敲擊
以免造成器具損毀

請勿以鋼刷或硬物清潔
以免造層表面塗層脫落

放置於陰涼處
通風乾燥避免潮濕

鋁合金製品 - 陽極、硬膜

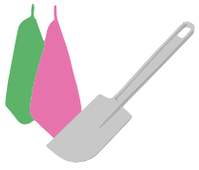
初次使用前請先清洗
以小火烘乾即可使用

少量中性清潔劑清洗
避免淨泡時間過長

硬物會刮傷其表面

放置於陰涼處
通風乾燥

長時間高低溫差下，
不可避免產生裂縫造成
物質殘留侵蝕，請立即更換



請使用軟布或軟質塑膠刮板
清除殘留表面之殘餘物

耐熱溫度250度以下
避免不均勻受熱空燒

不沾製品

初次使用請先清洗並以小火烘乾
取棉布沾油脂厚塗抹於模具上
烤箱200度10分鐘烘烤，
取出冷卻後擦拭乾淨即可

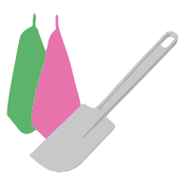
不耐酸性物質
(醋、醬油等)

硬物、百潔布、化學清潔劑
擦拭會刮傷其表面

定時以少量中性洗劑
清潔表面殘留剩餘物

請勿放置潮濕處

耐熱溫度250度以下
避免不均勻受熱空燒



請使用軟布或軟質塑膠刮板
清除殘留表面之殘餘物

表面處理與清潔

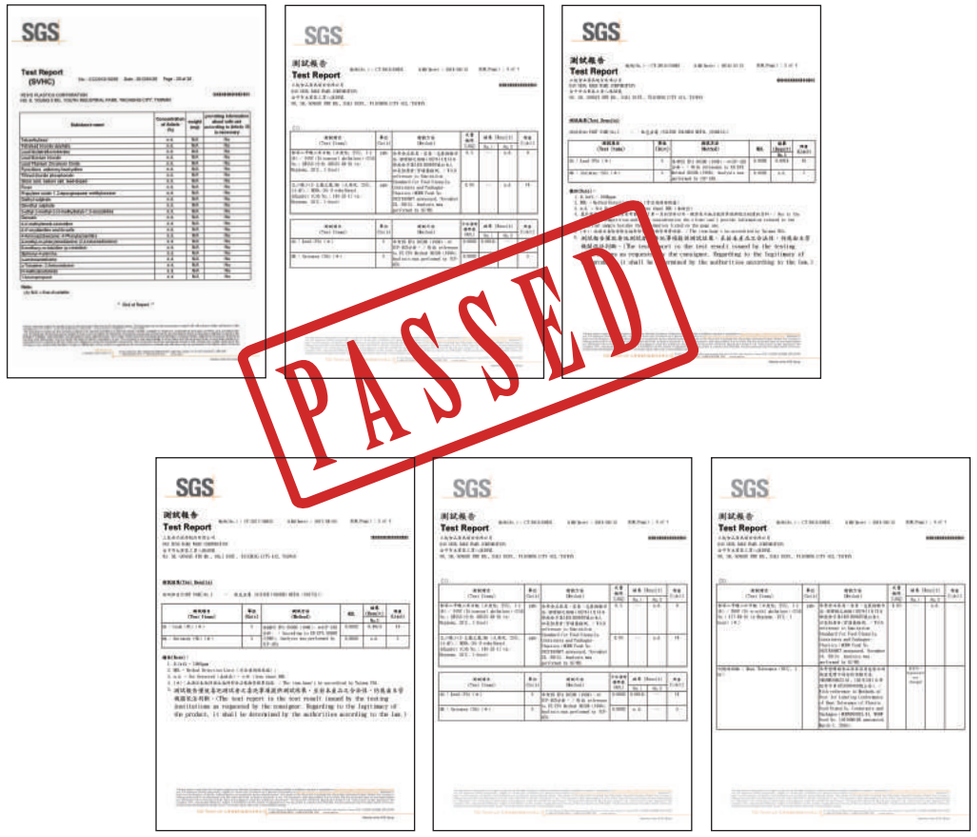
安心認證

三能為您把關烘焙器具的安心製造，吃得安心用得更放心！
通過SGS安全國際認證、ISO9001國家品質認證、 GB4806國家食品安全標章認證等等
超過百張安全合格證書，是您最信賴的烘培器具品牌好夥伴。

SGS
安全國際認證

ISO 9001
國家品質認證

GB 4806
國家食品安全標章



專業/驗證設備

專業研發團隊

由碩博士等專業人員組成之研發團隊，在器具研發與食品安全之中創造更多新式樣，不僅方便使用更創新器具造型功能，研發各式樣新塗層，重視各項食品安全，為消費者把關

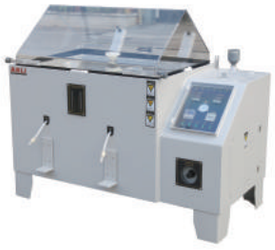
X-ray 材質檢驗機

驗證設備

三能設有多項自檢設備，針對產品機械性質、模具塗層厚度產品材質成分測量，延誤測試機、完能材料試驗機...設備，專業檢視產品細節與製造，用心打造最佳品質保證。

硬度測試機

萬能材料試驗機



鹽霧測試機