Dane aktualne na dzień: 17-11-2026 02:07

Link do produktu: https://www.produktyambition.pl/forma-silikonowa-do-pieczenia-chleba-keksu-alpenburg-p-6793.html



FORMA SILIKONOWA DO PIECZENIA CHLEBA KEKSU ALPENBURG

Cena brutto	**30,60 zł**
Cena netto	**24,88 zł**
Numer katalogowy	**HT459**
Kod EAN	**5908228002309**
Producent	**ALPENBURG**

Opis produktu

Forma silikonowa do pieczenia chleba, keksu, pasztetu. Różne kolory

Wykonane z 100% silikonu przeznaczonego do kontaktu z żywnością, dzięki czemu formy są bardziej stabilne i trwalsze.

Ekonomiczna:

Umożliwia lepszą cyrkulację ciepła i zimna

Do 20% krótszy czas pieczenia

Materiał zapewnia równomierne pieczenie Łatwe odchodzenie wypieku od ścianek

Praktyczna:

Nie wymaga natłuszczania

Łatwe przechowywanie

Daje się zwijać i rolować

Odporna na zabrudzenia

Nie odbrawia się

Nie chłonie zapachów

Łatwa w czyszczeniu i pielęgnacji

Przystosowana do mycia w zmywarce

Trwała:

Nie odkształca się

Pod wpływem temperatury wraca do pierwotnego kształtu

Temperatura stosowania od -40°C do 250°C

Bezpieczna:

Neutralna dla jedzenia

Nadaje się do:

Piekarnika

Kuchenki mikrofalowej

Lodówki

Zamrażalnika

Zmywarki

Wymiary: 24 x 12 cm

Cechy form silikonowych:

1. Formy silikonowe są uniwersalne, doskonale nadają się do niskich jak i wysokich temperatur. Standardowo formy wytrzymują temperaturę od -40oC do +250oC .

- Temperatura górna wynosi nawet do 250oC (w zależności od producenta) Nie ma znaczenia, czy będziemy piec w piecyku elektrycznym z termoobiegiem lub bez, czy w gazowym, choć warto pamiętać, aby nie stawiać form tuż nad palącym się płomieniem.

- W formach można przyrządzać także dania wymagające chłodzenia, a nawet mrożenia. Niskie czy wysokie temperatury nie powodują odkształcania się form, ani ich roztapiania.

2. Formy silikonowe są odporne na tzw. szok termiczny. Wytrzymują gwałtowne zmiany temperatur i tak po wyjęciu z zamrażalnika można włożyć formę od razu do piekarnika.

3. Można ich używać do piekarników, zamrażarek, lodówek, kuchenek mikrofalowych jak również myć w zmywarkach.

4. Dzięki elastyczności, formy zajmują mało miejsca przy przechowywaniu, co równa się z oszczędnością miejsca w Twojej kuchni.

5. Silikon bardzo szybko stygnie, dzięki czemu już po upływie 2 min od wyjęcia z gorącego urządzenia, można bezpiecznie dotykać formę.

6. Ich zaletą jest również oszczędność energii. Silikon dobrze przewodzi ciepło, co sprawia, że czas pieczenia w tych formach jest krótszy niż w innych o 10-20%.

7. Potrawy nie przywierają, a co najważniejsze form silikonowych (oprócz pierwszego razu po zakupie) nie trzeba ich natłuszczać przed pieczeniem, co czyni Twoją kuchnię zdrowszą. Wyjęcie produktów z formy nie sprawi kłopotów, ciasta lub potrawy nie tracąc kształtu przy wyjmowaniu.

8. Formy bardzo łatwo umyć pod bieżącą wodą lub w zmywarce. Nie trzeba ich szorować, wystarczy przetrzeć miękkim zmywakiem. Silikon szybko schnie.