

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 zwinąć 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.