

Link do produktu: <https://www.produktyambition.pl/silikonowa-forma-do-swiatecznych-ciastek-pierniczkow-p-7786.html>



SILIKONOWA FORMA DO ŚWIĄTECZNYCH CIASTEK PIERNICZKÓW

Cena brutto	22,90 zł
Cena netto	18,62 zł
Numer katalogowy	3031
Producent	KINGHOFF

Opis produktu

Silikonowa forma do pieczenia świątecznych ciasteczek i pierniczków. Wzór choinki.

Materiał: silikon

Wymiary: forma - 25 x 17,5 x 2,5 cm, rozmiar ciastka 7 x 7 cm

Szczegóły:

- Forma do wypieku świątecznych ciastek i pierników
- Wykonana z wysokiej jakości silikonu odpornego na temperatury od -40°C do +230°C.
- Lekka i praktyczna.
- Do wypieku nie używa się żadnego tłuszczu czy mąki.
- Ciasto nie przywiera, idealnie się wyjmuje.
- Nie chłonie zapachów, nie nasiąka płynami.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.

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.