

سلة Cpllapsible Banneton Brotform سلة تدقيق الخبز والعجين من السيليكون سلة تخمير العجين المخمر

نحن متحمسون لتقديم أحدث ابتكاراتنا: سلة مقاومة الخبز المصنوعة من السيليكون. يجمع هذا المنتج المتطور بين السلامة والموثوقية، مما يضمن الحصول على نتائج مثالية لعجين الخبز. ما يميزنا هو التزامنا بالتخصيص. نحن ندرك أن احتياجات كل تصنيع التصميم الأصلي) وتصنيع المعدات الأصلية (تصنيع المعدات) ODM خباز فريدة من نوعها، ولهذا السبب نقدم خدمات (الأصلية). وهذا يعني أنه يمكنك تخصيص التصميم والحجم والميزات الخاصة بسلة تدقيق الخبز المصنوعة من السيليكون لتناسب احتياجاتك. تتماشى تماما مع رؤيتك.

إذا كنت تتطلع إلى الارتقاء بمساعيك في مجال الخبز إلى المستوى التالي، فنحن ندعوك للتواصل معنا. تعاون مع فريق الخبراء لدينا لتطوير منتج لا يلبي متطلباتك فحسب، بل يتردد صداه أيضًا مع السوق المحلية لديك. "لا تفوت هذه الفرصة لإحداث ثورة في عملية الخبز الخاصة بك وجذب انتباه جمهورك. اتصل بنا اليوم لاستكشاف الإمكانيات اللامحدودة التي توفرها سلة مقاومة الخبز المصنوعة من السيليكون.

Silicone Bread Proofing Basket



سلة Banneton Brotform الميزات الرئيسية لسلة تدقيق الخبز المصنوعة من السيليكون سلة تخمير العجين المخمر

سلة مقاومة الخبز المصنوعة من السيليكون، والمعروفة أيضًا باسم البانيتون أو البروتفورم، هي بدائل حديثة لسلال الروطان أو القصب التقليدية المستخدمة في تدقيق عجينة الخبز. أنها توفر العديد من الميزات التي يمكن أن تكون مفيدة للخبازين. فيما يلي بعض الميزات الرئيسية لسلال عزل الخبز المصنوعة من السيليكون:

1. سطح غير لاصق:

تتميز سلال السيليكون بسطح غير لاصق، مما يعني أن العجين أقل عرضة للالتصاق بجوانب السلة أثناء عملية التدقيق. هذا يمكن أن يسهل إزالة العجين عندما يحين وقت الخبز.

2. سهولة التنظيف:

السيليكون سهل التنظيف ولا يتطلب صيانة مكثفة. على عكس السلال التقليدية، لا داعي للقلق بشأن إزالة بقايا الدقيق أو العجين من الشقوق.

3. المرونة:

السيليكون مرن ويمكن ثنيه بسهولة، مما يمكن أن يساعد في تحرير العجين بسلاسة بعد التدقيق. وهذا مفيد بشكل خاص عند التعامل مع العجين الرقيق أو اللزج.

4. المتانة:

سلال السيليكون عالية الجودة متينة ويمكن أن تتحمل الاستخدام المتكرر دون أن تتلف أو تتشوه. فهي أقل عرضة للكسر مقارنة بسلال القصب التقليدية.

5. مقاومة درجات الحرارة:

السيليكون مقاوم للحرارة، لذلك يمكن استخدام هذه السلال للتدقيق والخبز. يمكنك وضعها مباشرة في الفرن لخبز الخبز دون القلق من ذوبان السلة أو تعرضها للتلف.

6. مجموعة متنوعة من الأشكال والأحجام:

تتوفر سلال مقاومة السيليكون بأشكال وأحجام مختلفة، مما يسمح لك بإنشاء أشكال وأحجام خبز مختلفة. هذا التنوع يمكن أن يعزز المظهر البصري لخبزك.

7. لا حاجة للتوابل:

غالبًا ما تتطلب سلال القصب التقليدية تبييلها بالدقيق لمنع الالتصاق. تلغي سلال السيليكون الحاجة إلى هذه الخطوة، مما يجعل العملية أكثر ملاءمة.

8. النظافة:

من السهل تعقيم السيليكون ولا يمتص الرطوبة، وهو ما قد يكون مهمًا للحفاظ على النظافة المناسبة أثناء عملية التدقيق.

9. لا شظايا:

يمكن لسلال القصب التقليدية أن تتطور في بعض الأحيان إلى شظايا أو بقع خشنة يمكن أن تلحق الضرر بالعجين أو يديك. سلال السيليكون تقضي على هذا القلق.

10. التخزين:

سلال السيليكون مرنة وقابلة للطي، مما يجعلها سهلة التخزين عند عدم الاستخدام. إنها تشغل مساحة أقل مقارنة بسلال القصب الصلبة.

11. الملمس:

تحتفظ سلال مقاومة الخبز المصنوعة من السيليكون بلمس سلال مقاومة القصب التقليدية لجاذبيتها الجمالية والملمس الفريد الذي تضيفه على قشرة الخبز.

Banneton صور لسلة تدقيق الخبز المصنوعة من السيليكون ذات الشكل البيضاوي، سلة
Brotform، سلة تخمير العجين المخمر،









Silicone Material

Durable

Not mold easily

Easy to clean and dishwasher safe

Dishwasher safe

Easy to clean





1 Knead the dough.



2 Sprinkle basket with flour, put the finished dough in it.



3 Take out the fermented dough.



4 Bake the dough and enjoy it.

ODM&OEM Service

ODM&OEM service

Custom shape, size, color, packing and accessories etc



عرض ساخن [سلة تدقيق خبز سيليكون مستديرة](#) سلة بانيتون بروتفورم، سلة تخمير العجين المخمر

