

# سلة تدقيق الخبز والمعجنات من السيليكون سلة تخمير العجين المخمر

نحن متخصصون لتقديم أحدث ابتكاراتنا: سلة مقاومة للheat المصنوعة من السيليكون. يجمع هذا المنتج المتتطور بين السلامة والموثوقية، مما يضمن الحصول على نتائج مثالية لعجين الخبز. ما يميزنا هو التزامنا بالتصنيع. نحن ندرك أن احتياجات كل تصنيع (التصميم الأصلي) وتصنيع المعدات الأصلية (تصنيع المعدات) ODM خبار 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 تماماً 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 يليق بمتطلباتك فحسب، بل يتعدد صداؤه 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 للheat المصنوعة من السيليكون.

## Silicone Bread Proofing Basket



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

سلال مقاومة للheat 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 العجين 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 بسلامة بعد التدقيق. وهذا مفيد بشكل خاص عند التعامل مع العجين الرقيق أو اللزج.

### **4. المتانة .**

سلاسل السيليكون عالية الجودة متينة ويمكن أن تحمل الاستخدام المتكرر دون أن تتلف أو تتشوه. فهي أقل عرضة للكسر مقارنة بسلام القصب التقليدية.

### **5. مقاومة درجات الحرارة .**

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

### **6. مجموعة متنوعة من الأشكال والأحجام .**

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

### **7. لا حاجة للتوايل .**

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

### **8. النطافة .**

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

### **9. لا شططاباً .**

يمكن لسلام القصب التقليدية أن تتطور في بعض الأحيان إلى شططاباً أو بقع خشنة يمكن أن تلحق الضرر بالعجين أو يديك. سلاسل السيليكون تقضي على هذا الفرق.

### **10. التخزين .**

سلام السيليكون مرنة وقابلة للطي، مما يجعلها سهلة التخزين عند عدم الاستخدام. إنها تشغّل مساحة أقل مقارنة بسلام القصب الصلبة.

### **11. الملمس .**

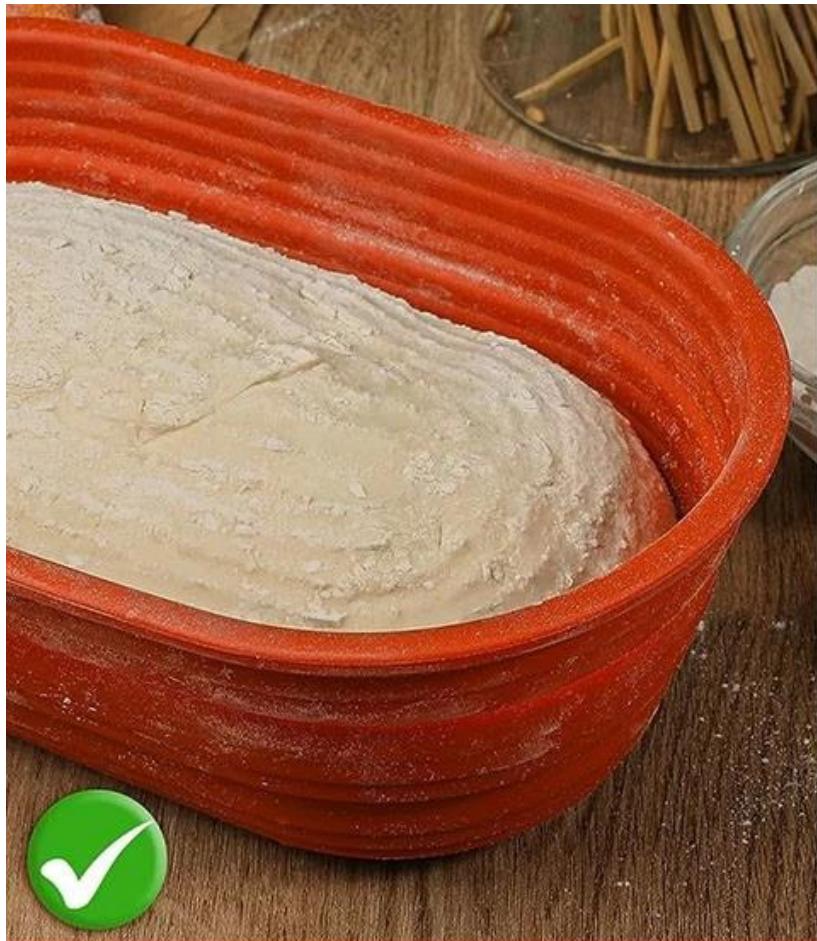
تحتفظ سلاسل مقاومة الخبز المصنوعة من السيليكون بملمس سلام مقاومة القصب التقليدية لجاذبيتها الجمالية والملمس الفريد. الذي تضفيه على قشرة الخبز.

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









## Silicone Material

Durable

Not mold easily

Easy to clean and dishwasher safe



**Dishwasher safe**

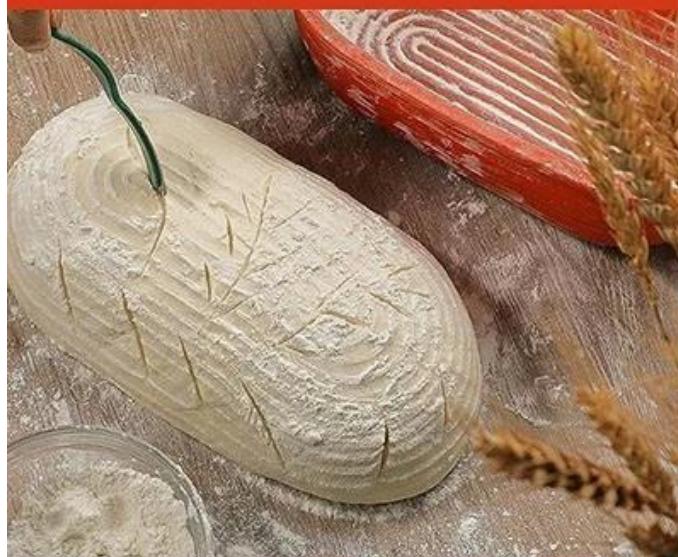


**Easy to clean**





**1. Knead the dough.**



**3. Take out the fermented dough.**



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



**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

