

## Banneton سلة مقاومة للخبز والعجين من السيليكون آمنة للاستخدام في الفرن، سلة Brotform، 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 بمساعيدك 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.



## **Banneton الملامح الرئيسية لسلة تدقيق الخبز المصنوعة من السيليكون وعاء تدقيق العجين Brotform سلة تخمير العجين المخمر**

سلال 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 للخازين. 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. المرنة:**

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 تنبيلها 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 شطايا:**

يمكن لسلال القصب التقليدية أن تتطور في بعض الأحيان إلى شطايا 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 من شكل دائري سيليكون الخبز التدقيق سلة العجين التدقيق السلطانية**  
**Brotform سلة العجين المخمر سلة التخمر**





**Dishwasher**



**Easy to clean**



**Silicone**



**Freezer**



**Oven**



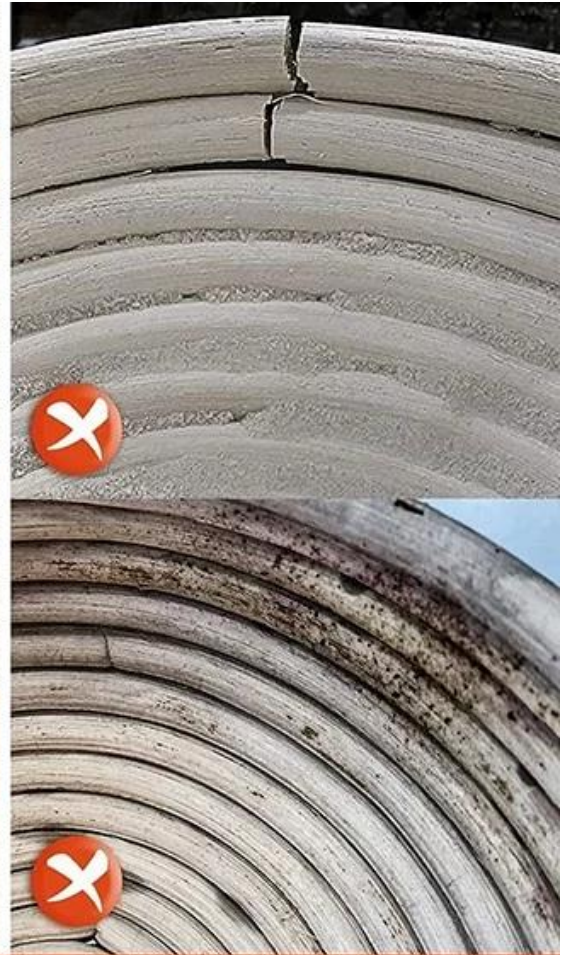
**Temperature**



***Collapsible***







## **Silicone Material**

Durable

Not mold easily

Easy to clean and dishwasher safe





**1. Sprinkle flour on the proofing basket**



**2. Place the dough in the basket**



**3. Take out the fermented dough**



**4. Bake the dough and enjoy it**



## ODM&OEM



Custom shape

Custom size

Custom color

Custom packing

Custom accessories



H : 3.6cm/1.4"



H : 9cm/3.5"

# VERSATILE PURPOSE



**PARTY**

**KITCHEN**

**CAMPING**



## Silicone Material Food Grade



We've chose high quality silicone food-safe for the sourdough bread basket so that you won't have to worry about degrading over time like wicker. We've used only premium quality materials throughout this bread rising basket that should last long service life.



Non-stick, reusable and keep your health.



With the collapsible feature, take it anywhere just you like.



Not break, safer to use, do not worry about sharp edges or broken pieces.



The best alternative to baking traditional bread, getting a consistent rise with crispy crust without needing a liner



Multiple functions, can also be used a serving tray for bread, fruit, snacks etc.



Relatively soft and flexible, and will not dent or rust, saving sapce for storage and transportation



عرض ساخن [سلة خبز سيلكون بيضاوية](#) سلة بانيتون بروتفورم، سلة تخمير العجين المخمر

