

الخبز Banneton Brotform سلة خبز من السيليكون آمنة للاستخدام في الفرن و والعجين التدقيق سلة العجين المخمر التخمير ارتفاع سلة



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 خبز 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.



العجين المخمر الخبز التدقيق سلة Banneton الملامح الرئيسية للمواد الجديدة سيليكون الخبز العجين ارتفاع سلة العجين المخمر سلة التخمر السلطانية

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 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. 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.

وسلة التخمر المرتفعة Banneton Brotform صور لسلة تدقيق الخبز المصنوعة من السيليكون





ODM&OEM



Custom shape

Custom size

Custom color

Custom packing

Custom accessories



H : 3.6cm/1.4"



H : 9cm/3.5"

ODM&OEM Service

ODM&OEM service

Custom shape, size, color, packing and accessories etc





Collapsible



Dishwasher safe

Easy to clean





Dishwasher



Easy to clean



Silicone



Freezer



Oven



Temperature





1 Knead the dough.



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



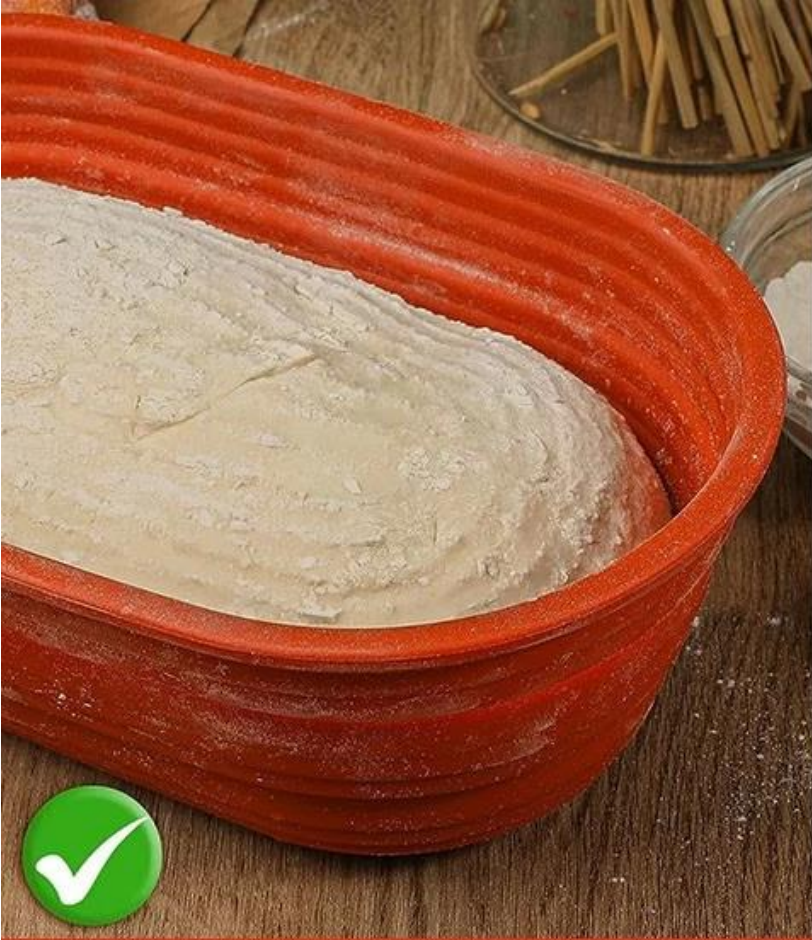
3 Take out the fermented dough.



4 Bake the dough and enjoy it.







Silicone Material

Durable

Not mold easily

Easy to clean and dishwasher safe

VERSATILE PURPOSE



PARTY

KITCHEN

CAMPING

الأكثر مبيعًا الأخرى Silcione أدوات خبز





