

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



نحن متخصصون لتقديم أحدث ابتكاراتنا: سلة مقاومة الخبز المصنوعة من السيليكون. يجمع هذا المنتج المتتطور بين السلامة والموثوقية، مما يضمن الحصول على نتائج مثالية لعجين الخبز. ما يميزنا هو التزامنا بالتحصيص. نحن ندرك أن احتياجات كل تصنيع التصميم الأصلي) وتصنيع المعدات الأصلية (تصنيع المعدات) ODM خيار 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 يلبي متطلباتك 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 الامحوددة التي توفرها سلة مقاومة الخبز المصنوعة من السيليكون.



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

سلال مقاومة للخبز المصنوعة من السيليكون، والمعروفة أيضًا باسم البانيتون أو البروتوفورم، هي بدائل حديثة لسلال الروطان أو القصب التقليدية المستخدمة في تدقيق عجينة الخبز. أنها توفر العديد من الميزات التي يمكن أن تكون مفيدة للخواص. 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 مرنة ويمكن تثبيته بسهولة، مما 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 بسلاسل القصب التقليدية.

5. مقاومة درجات الحرارة .

السيليكون مقاوم للحرارة، لذلك يمكن استخدام هذه السلاسل للتدقيق والخبز. يمكنك وضعها مباشرة في الفرن لخبز الخبز دون الفرق من ذوبان السلاسل 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 للتواجد .

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

8. النطافة .

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

9. لا شططابا .

يمكن لسلاسل 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 .

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

11. الملمس .

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

وصلة التخمير المرتفعة Banneton Brotform صور لسلة تدقيق الخبز المصنوعة من السيليكون





ODM&OEM

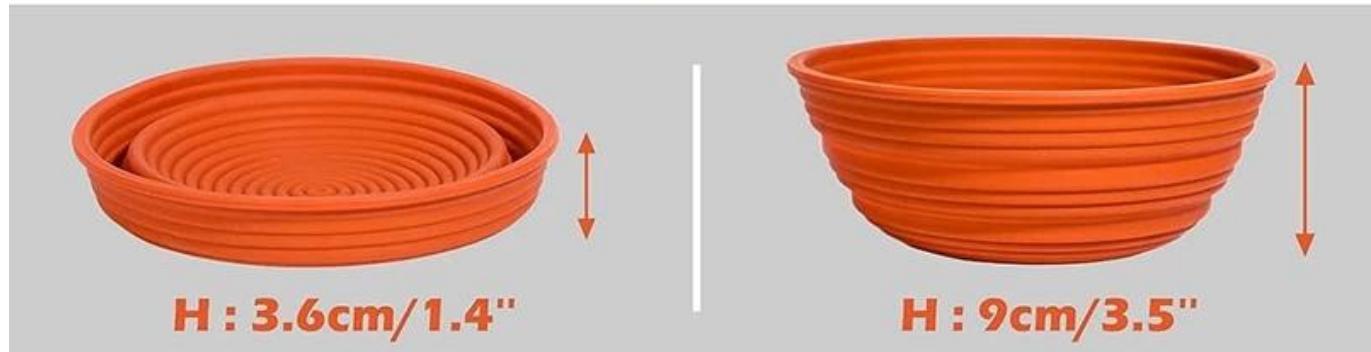
Custom shape

Custom size

Custom color

Custom packing

Custom accessories



ODM&OEM Service

ODM&OEM service

Custom shape, size, color, packing and accessories etc





Collapsible



Dishwasher safe



Easy to clean

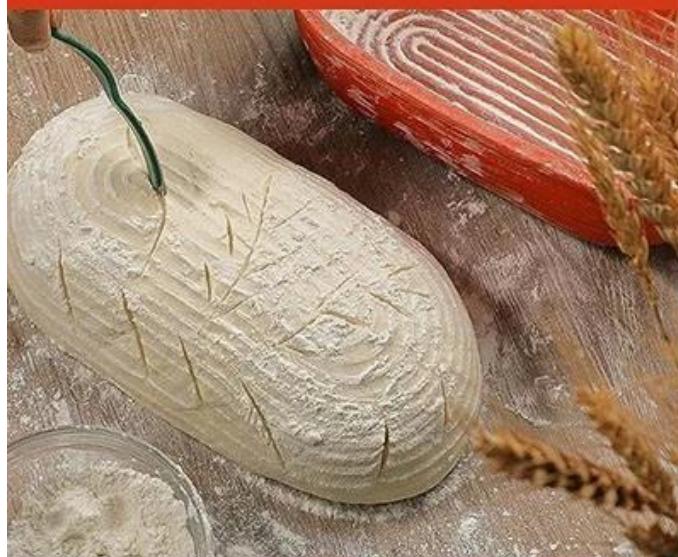








1. Knead the dough.



3. Take out the fermented dough.



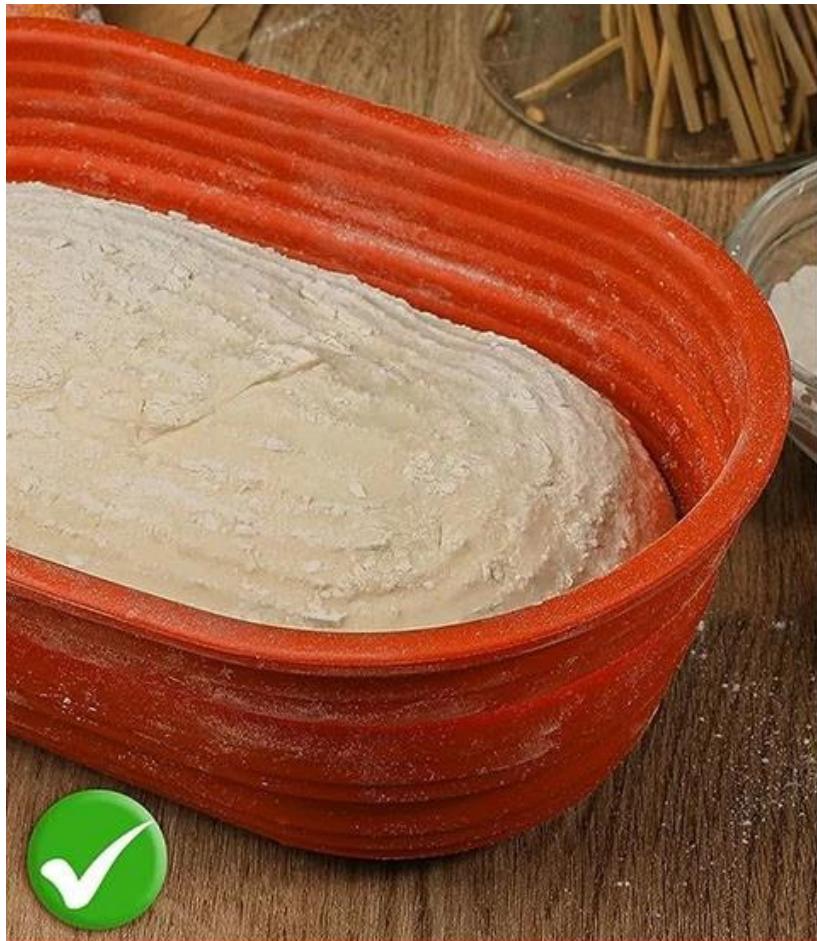
**2 Sprinkle basket with flour,
put the finished dough in it.**



4 Bake the dough and enjoy it.







Silicone Material

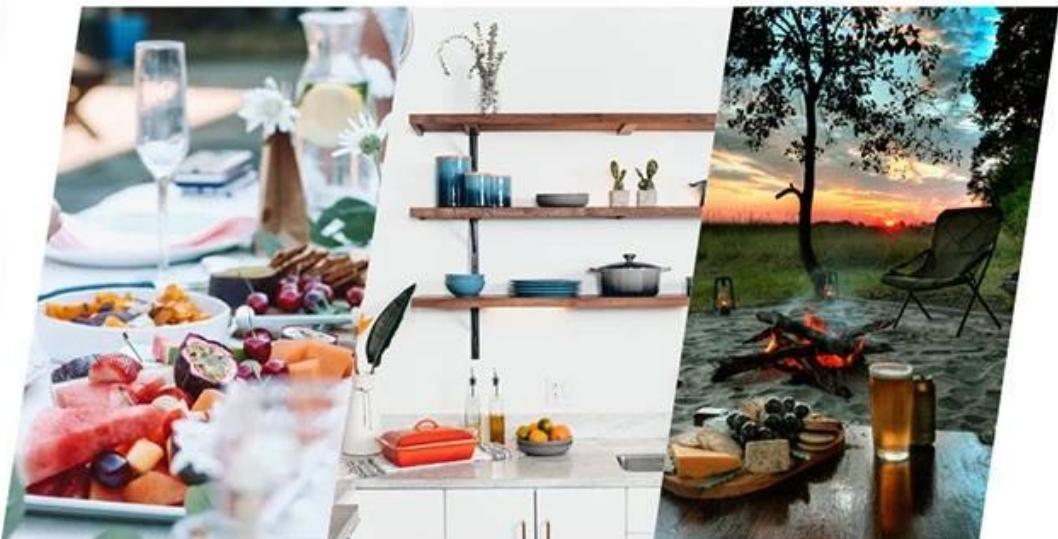
Durable

Not mold easily

Easy to clean and dishwasher safe



VERSATILE PURPOSE



PARTY

KITCHEN

CAMPING

الأكثر مبيعاً الأخرى Silcione أدوات خبز





