

Cestino per la lievitazione della pasta di pane in silicone pieghevole

Cestino per la lievitazione della pasta madre Banneton Brotform

Siamo entusiasti di presentare la nostra ultima innovazione: il cestino per la lievitazione del pane in silicone. Questo prodotto all'avanguardia unisce sicurezza e affidabilità, garantendo risultati ottimali di lievitazione dell'impasto del pane. Ciò che ci distingue è il nostro impegno per la personalizzazione. Comprendiamo che le esigenze di ogni panettiere sono uniche, motivo per cui offriamo servizi ODM (Original Design Manufacturing) e OEM (Original Equipment Manufacturing). Ciò significa che puoi personalizzare il design, le dimensioni e le caratteristiche del nostro cestino per la lievitazione del pane in silicone per si allinea perfettamente con la tua visione.

Se stai cercando di portare le tue attività di panificazione a un livello superiore, ti invitiamo a metterti in contatto con noi. Collabora con il nostro team di esperti per sviluppare un prodotto che non solo soddisfi le tue esigenze ma sia anche in sintonia con il tuo mercato locale. Don "Non perdere questa opportunità di rivoluzionare il tuo processo di cottura e catturare l'attenzione del tuo pubblico. Contattaci oggi per esplorare le possibilità illimitate che il nostro cestino per la lievitazione del pane in silicone ha da offrire.

Silicone Bread Proofing Basket



Caratteristiche principali del cestino per la lievitazione del pane in silicone Cestino per la fermentazione della pasta madre Banneton Brotform Basket

I cestini per la lievitazione del pane in silicone, noti anche come banneton o brotform, sono alternative moderne ai tradizionali cestini in rattan o canna utilizzati per far lievitare l'impasto del pane. Offrono diverse funzionalità che possono essere vantaggiose per i panettieri. Ecco alcune delle caratteristiche principali dei cestelli per la lievitazione del pane in silicone:

1. Superficie antiaderente:

I cestelli in silicone hanno una superficie antiaderente, il che significa che è meno probabile che l'impasto si attacchi ai lati del cestello durante il processo di lievitazione. Questo può rendere più facile rimuovere l'impasto quando è il momento di cuocere.

2. Pulizia facile:

Il silicone è facile da pulire e non richiede una manutenzione approfondita. A differenza dei cestini tradizionali, non devi preoccuparti di rimuovere farina o residui di pasta dalle fessure.

3. Flessibilità:

Il silicone è flessibile e può essere facilmente piegato, il che può aiutare a rilasciare l'impasto senza intoppi dopo la lievitazione. Ciò è particolarmente utile quando si ha a che fare con impasti delicati o appiccicosi.

4. Durabilità:

I cestini in silicone di buona qualità sono durevoli e possono resistere a un uso ripetuto senza danneggiarsi o deformarsi. Sono meno soggetti a rotture rispetto ai tradizionali cestini in canna.

5. Resistenza alla temperatura:

Il silicone è resistente al calore, quindi questi cestini possono essere utilizzati sia per la lievitazione che per la cottura. Puoi metterli direttamente nel forno per cuocere il pane senza preoccuparti che il cestello si scioglia o si danneggi.

6. Varietà di forme e dimensioni:

I cestelli da lievitazione in silicone sono disponibili in varie forme e dimensioni, consentendo di creare diverse forme e dimensioni di pane. Questa versatilità può migliorare l'attrattiva visiva del tuo pane.

7. Nessun condimento richiesto:

I tradizionali cestini di canna spesso richiedono un condimento con farina per evitare che si attacchino. I cestelli in silicone eliminano la necessità di questo passaggio, rendendo il processo più conveniente.

8. Igiene:

Il silicone è facile da disinfettare e non assorbe l'umidità, il che può essere importante per mantenere un'igiene adeguata durante il processo di lievitazione.

9. Nessuna scheggia:

I tradizionali cestini di canna a volte possono sviluppare schegge o punti ruvidi che possono potenzialmente danneggiare l'impasto o le mani. I cestelli in silicone eliminano questa preoccupazione.

10. Conservazione:

I cestini in silicone sono flessibili e pieghevoli, il che li rende facili da riporre quando non vengono utilizzati. Occupano meno spazio rispetto ai cestini rigidi in canna.

11. Consistenza:

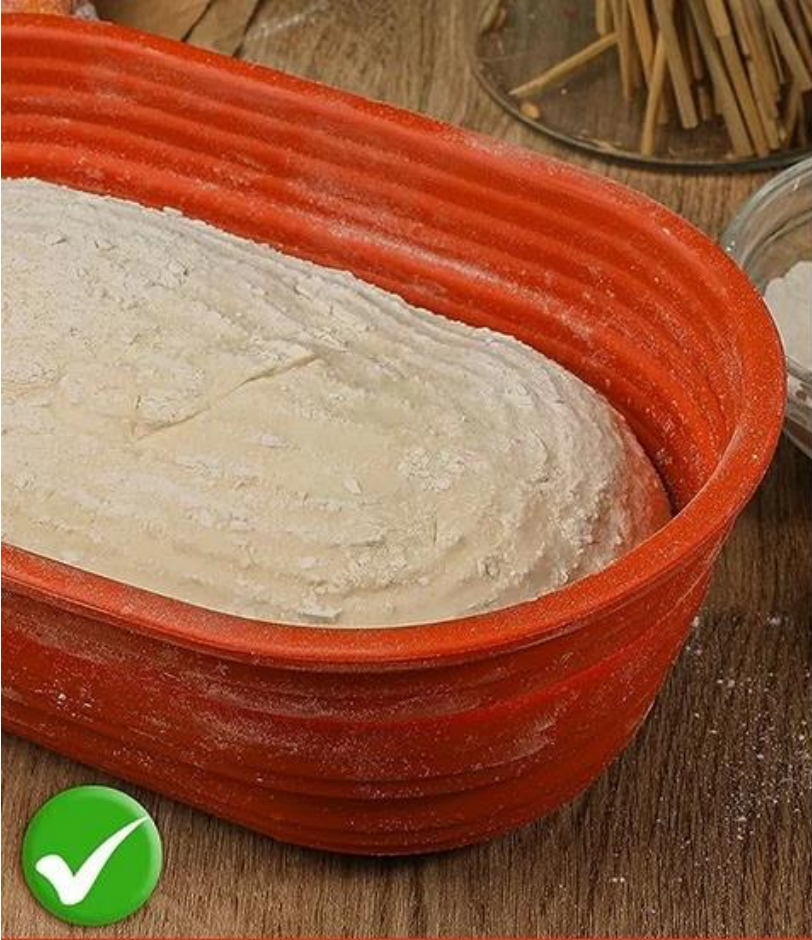
I cestini per lievitazione del pane in silicone mantengono la consistenza dei tradizionali cestini per lievitazione della canna per il loro fascino estetico e la consistenza unica che conferiscono alla crosta del pane.

Immagini di Cestino per la lievitazione del pane in silicone di forma ovale Cestino per la fermentazione della pasta madre Banneton Brotform









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



Vendita calda [Cestino rotondo per lievitazione del pane in silicone](#) Cestino per la fermentazione della pasta madre Banneton Brotform

