

## Collapsible at Oven Safe Silicone Bread Banneton Brotform Bread Dough Proofing Basket Sourdough Fermentation Rising Basket



Nasasabik kaming ipakilala ang aming pinakabagong inobasyon: ang Silicone Bread Proofing Basket. Pinagsasama ng cutting-edge na produktong ito ang kaligtasan at pagiging maaasahan, na tinitiyak ang pinakamainam na resulta ng bread dough proofing. Ang pinagkaiba natin ay ang ating pangako sa pagpapasadya. Naiintindihan namin na ang bawat pangangailangan ng panadero ay natatangi, kaya naman nag-aalok kami ng mga serbisyong ODM (Original Design Manufacturing) at OEM (Original Equipment Manufacturing). perpektong nakaayon sa iyong paningin.

Kung gusto mong dalhin ang iyong mga pagsusumikap sa pagluluto sa susunod na antas, inaanyayahan ka naming makipag-ugnayan sa amin. Makipagtulungan sa aming pangkat ng mga eksperto upang bumuo ng isang produkto na hindi lamang nakakatugon sa iyong mga kinakailangan ngunit nakakatugon din sa iyong lokal na merkado. Don "Huwag palampasin ang pagkakataong ito na baguhin ang iyong proseso sa pagluluto at makuha ang atensyon ng iyong madla. Makipag-ugnayan sa amin ngayon para tuklasin ang walang limitasyong mga posibilidad na iniaalok ng aming Silicone Bread Proofing Basket.



## **Pangunahing tampok ng Bagong Materyal na Silicone Bread Banneton Sourdough Bread Proofing Basket Dough Rising Basket Sourdough Fermentation Basket Bowl**

Ang mga silicone bread proofing basket, na kilala rin bilang mga banneton o brotform, ay mga modernong alternatibo sa tradisyonal na rattan o cane basket na ginagamit para sa pag-proofing ng bread dough. Nag-aalok sila ng ilang mga tampok na maaaring maging kapaki-pakinabang para sa mga panadero. Narito ang ilan sa mga pangunahing tampok ng silicone bread proofing baskets:

### **1. Non-Stick na Ibabaw:**

Ang mga silicone basket ay may non-stick surface, na nangangahulugan na ang kuwarta ay mas malamang na hindi dumikit sa mga gilid ng basket sa panahon ng proseso ng proofing. Maaari nitong gawing mas madali ang pag-alis ng kuwarta kapag oras na para maghurno.

### **2. Madaling Paglilinis:**

Madaling linisin ang silicone at hindi nangangailangan ng malawakang pagpapanatili. Hindi tulad ng mga tradisyunal na basket, hindi mo kailangang mag-alala tungkol sa pag-alis ng nalalabi sa harina o dough sa mga siwang.

### **3. Kakayahang umangkop:**

Ang silicone ay nababaluktot at madaling baluktot, na maaaring makatulong sa pagpapalabas ng kuwarta nang maayos pagkatapos ng pag-proofing. Ito ay lalong kapaki-pakinabang kapag nakikitungo sa maselan o malagkit na kuwarta.

### **4. Katatagan:**

Ang mga de-kalidad na silicone basket ay matibay at makatiis ng paulit-ulit na paggamit nang hindi nasira o nadi-deform. Ang mga ito ay mas madaling masira kumpara sa tradisyonal na mga basket ng tungkod.

### **5. Paglaban sa Temperatura:**

Ang silicone ay lumalaban sa init, kaya ang mga basket na ito ay maaaring gamitin para sa parehong proofing at baking. Maaari mong ilagay ang mga ito nang direkta sa oven upang maghurno ng tinapay nang hindi nababahala tungkol sa pagkatunaw ng basket o pagkasira.

### **6. Iba't-ibang Hugis at Sukat:**

Available ang mga silicone proofing basket sa iba't ibang hugis at sukat, na nagbibigay-daan sa iyong lumikha ng iba't ibang hugis at sukat ng tinapay. Ang versatility na ito ay maaaring mapahusay ang visual appeal ng iyong tinapay.

### **7. Walang Kinakailangang Panimpla:**

Ang mga tradisyunal na basket ng tungkod ay kadalasang nangangailangan ng pampalasa na may harina upang maiwasan ang pagdikit. Tinatanggal ng mga silicone basket ang pangangailangan para sa hakbang na ito, na ginagawang mas maginhawa ang proseso.

### **8. Kalinisan:**

Ang silicone ay madaling i-sanitize at hindi sumisipsip ng moisture, na maaaring maging mahalaga para sa pagpapanatili ng wastong kalinisan sa panahon ng proseso ng proofing.

### **9. Walang Splinters:**

Ang mga tradisyunal na basket ng tungkod ay maaaring magkaroon ng mga splinters o magaspang na batik na maaaring makapinsala sa iyong kuwarta o sa iyong mga kamay. Tinatanggal ng mga silicone basket ang alalahaning ito.

### **10. Imbakan:**

Ang mga silicone basket ay flexible at collapsible, na ginagawang madali itong iimbak kapag hindi ginagamit. Gumagamit sila ng mas kaunting espasyo kumpara sa mga matibay na basket ng tungkod.

### **11. Texture:**

Pinapanatili ng mga silicone bread proofing basket ang texture ng tradisyonal na cane proofing basket para sa kanilang aesthetic appeal at ang kakaibang texture na ibinibigay nito sa crust ng tinapay.

## **Mga larawan ng Silicone Banneton Brotform Bread Proofing Basket Dough Rising Fermentation Basket**





## 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.



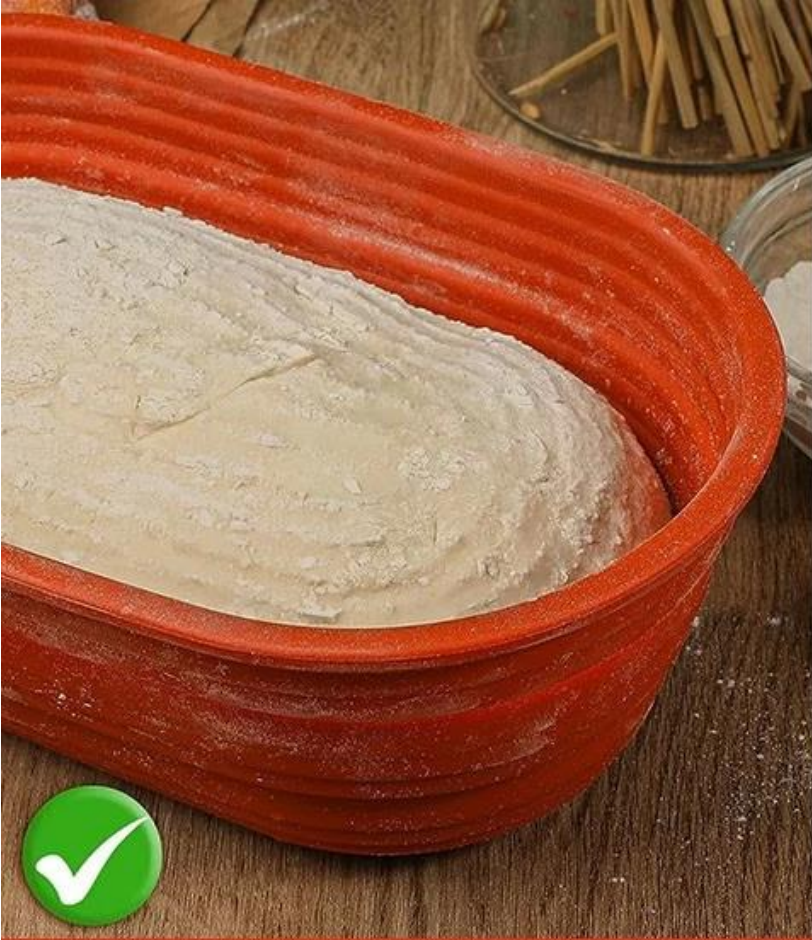
**3** Take out the fermented dough.



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







## **Silicone Material**

Durable

Not mold easily

Easy to clean and dishwasher safe

# VERSATILE PURPOSE



**PARTY**

**KITCHEN**

**CAMPING**

**Iba pang Hot Selling Silcione Bakeware Baking Tools**







