

Łatwy w użyciu i bezpieczny w piekarniku Silikonowy kosz do wyrastania ciasta chlebowego Banneton Brotform Kosz do fermentacji na zakwasie



Z radością przedstawiamy naszą najnowszą innowację: silikonowy kosz do wyrastania chleba. Ten nowatorski produkt łączy w sobie bezpieczeństwo i niezawodność, zapewniając optymalne rezultaty wyrastania ciasta chlebowego. To, co nas wyróżnia, to zaangażowanie w personalizację. Rozumiemy, że potrzeby każdego piekarza są wyjątkowe, dlatego oferujemy usługi ODM (Original Design Manufacturing) i OEM (Original Equipment Manufacturing). Oznacza to, że możesz dostosować projekt, rozmiar i cechy naszego silikonowego koszyka do wyrastania chleba do swoich potrzeb. idealnie współgrają z Twoją wizją.

Jeśli chcesz przenieść swoje wysiłki związane z pieczeniem na wyższy poziom, zapraszamy do kontaktu z nami. Współpracuj z naszym zespołem ekspertów, aby opracować produkt, który nie tylko spełni Twoje wymagania, ale także będzie rezonował z lokalnym rynkiem. „Nie przegap tej okazji, aby zrewolucjonizować proces pieczenia i przyciągnąć uwagę odbiorców. Skontaktuj się z nami już dziś, aby odkryć nieograniczone możliwości, jakie ma do zaoferowania nasz silikonowy kosz do wyrastania chleba.



Główne cechy Silikonowy koszyk do wyrastania chleba Miska do wyrastania ciasta Banneton Brotform Basket Kosz do fermentacji na zakwasie

Silikonowe kosze do wyrastania chleba, zwane także bannetonami lub brotformami, to nowoczesna alternatywa dla tradycyjnych koszy z rattanu lub trzciny cukrowej stosowanych do wyrastania ciasta chlebowego. Oferują kilka funkcji, które mogą być korzystne dla piekarzy. Oto niektóre z głównych cech silikonowych koszy do wyrastania chleba:

1. Powierzchnia nieprzywierająca:

Silikonowe koszyki mają nieprzywierającą powierzchnię, co oznacza, że ciasto podczas wyrastania jest mniej podatne na przyklejanie się do boków koszyka. Dzięki temu łatwiej będzie wyjąć ciasto, gdy nadejdzie czas pieczenia.

2. Łatwe czyszczenie:

Silikon jest łatwy w czyszczeniu i nie wymaga intensywnej konserwacji. W przeciwieństwie do tradycyjnych koszy, nie musisz się martwić o usunięcie resztek mąki lub ciasta ze szczelin.

3. Elastyczność:

Silikon jest elastyczny i można go łatwo wygiąć, co może pomóc w płynnym uwalnianiu ciasta po wyrośnięciu. Jest to szczególnie przydatne w przypadku ciasta delikatnego lub lepkiego.

4. Trwałość:

Dobrej jakości kosze silikonowe są trwałe i wytrzymują wielokrotne użytkowanie, nie ulegając uszkodzeniu ani deformacji. Są mniej podatne na pękanie w porównaniu do tradycyjnych koszy z trzciny cukrowej.

5. Odporność na temperaturę:

Silikon jest odporny na wysoką temperaturę, dlatego kosze te można stosować zarówno do garowania, jak i pieczenia. Można je włożyć bezpośrednio do piekarnika i upiec chleb, nie martwiąc się, że koszyk się roztopi lub uszkodzi.

6. Różnorodność kształtów i rozmiarów:

Silikonowe koszyki do wyrastania są dostępne w różnych kształtach i rozmiarach, co pozwala na tworzenie różnych kształtów i rozmiarów chleba. Ta wszechstronność może poprawić atrakcyjność wizualną Twojego chleba.

7. Nie wymaga sezonowania:

Tradycyjne kosze z trzciny cukrowej często wymagają doprawienia mąką, aby zapobiec sklejanii się. Silikonowe kosze eliminują potrzebę tego kroku, czyniąc proces wygodniejszym.

8. Higiena:

Silikon jest łatwy do dezynfekcji i nie wchłania wilgoci, co może mieć znaczenie dla utrzymania właściwej higieny podczas procesu garowania.

9. Żadnych drzazg:

W tradycyjnych koszach z trzciny cukrowej mogą czasami pojawić się drzazgi lub szorstkie plamy, które mogą potencjalnie uszkodzić ciasto lub dłonie. Kosze silikonowe eliminują ten problem.

10. Przechowywanie:

Kosze silikonowe są elastyczne i składane, dzięki czemu można je łatwo przechowywać, gdy nie są używane. Zajmują mniej miejsca w porównaniu do sztywnych koszy z trzciny cukrowej.

11. Tekstura:

Silikonowe kosze do wyrastania chleba zachowują teksturę tradycyjnych koszy do wyrastania trzciny cukrowej ze względu na ich estetyczny wygląd i wyjątkową teksturę, jaką nadają skórce chleba.

Zdjęcia okrągłego kształtu Silikonowy kosz do wyrastania chleba Miska do wyrastania ciasta Banneton Brotform Kosz Kosz do fermentacji na zakwasie





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

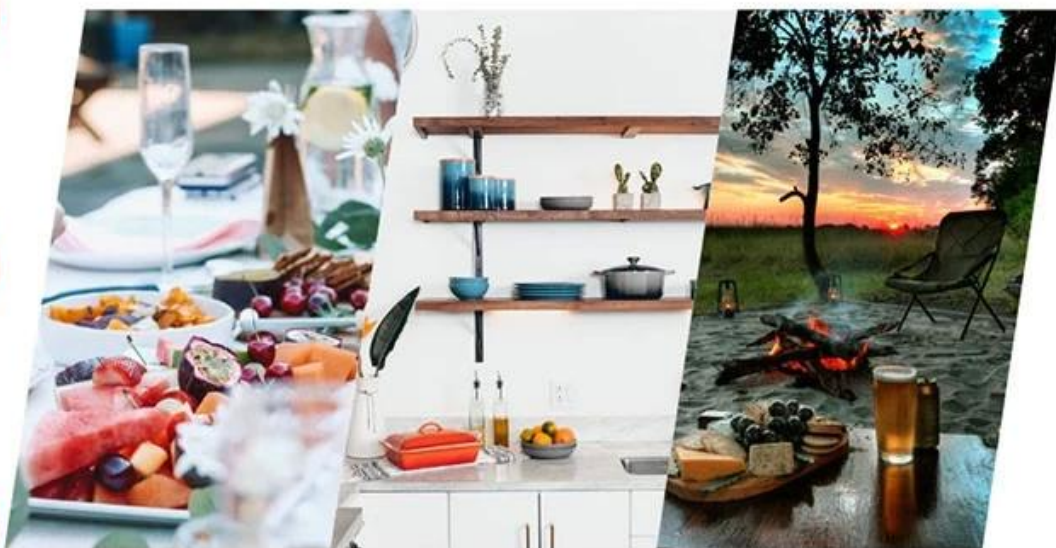


H : 3.6cm/1.4"



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



Gorąca wyprzedaż [owalny silikonowy koszyk do wyrastania chleba](#) Banneton
Brotform Basket Kosz fermentacyjny na zakwasie

