

Łatwy w użyciu i bezpieczny w piekarniku Chleb silikonowy Banneton Brotform Kosz do wyrastania ciasta chlebowego Kosz do wyrastania na zakwasie fermentacyjnym



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 nowego materiału Chleb silikonowy Banneton Kosz do wyrastania chleba na zakwasie Kosz do wyrastania ciasta Kosz do fermentacji na zakwasie Miska

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 sklejeniu 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 silikonowego koszyka do wyrastania chleba Banneton Brotform Kosz do fermentacji ciasta





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.







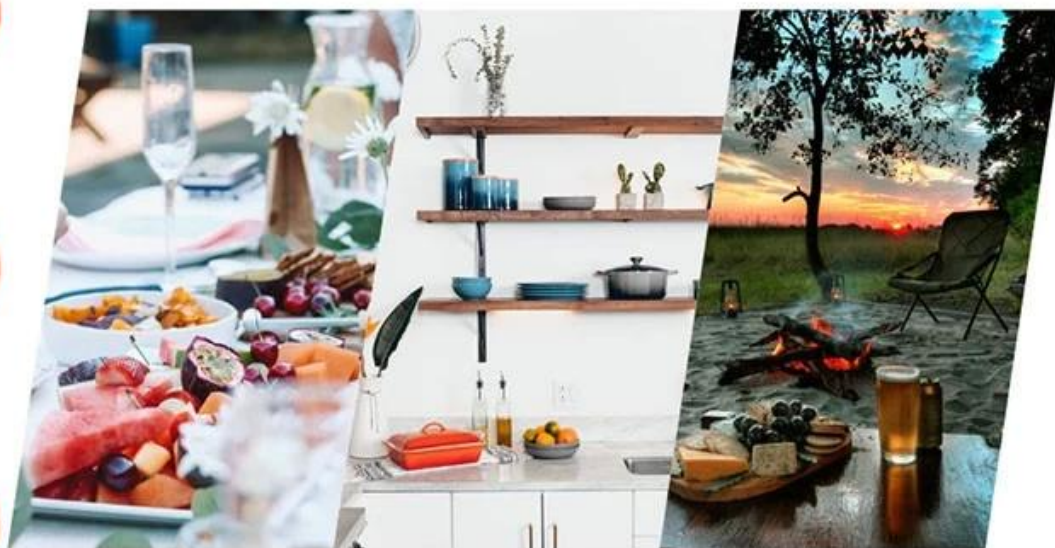
Silicone Material

Durable

Not mold easily

Easy to clean and dishwasher safe

VERSATILE PURPOSE



PARTY

KITCHEN

CAMPING

Inne popularne narzędzia do pieczenia Silcione





