

10-дюймовая пищевая силиконовая корзина зеленого цвета для расстойки хлеба Banneton, корзина для брожения на закваске, корзина для формования хлеба ремесленника

Основные характеристики 10-дюймовой овальной силиконовой корзины для расстойки хлеба Banneton

Представляем нашу последнюю инновацию в области выпечки: силиконовые баннетоны! Создано [Китайский производитель силиконовых баннетонов](#), он производится с высокой точностью и предназначен для повышения качества выпечки. Эти баннетоны изготовлены из революционного силиконового материала, сочетающего в себе долговечность и гибкость. Попрощайтесь с проблемами прилипания теста благодаря нашей антипригарной поверхности, которая позволяет легко вынимать тесто и всегда иметь красивую форму. Термостойкость обеспечивает универсальное использование, будь то расстойка в теплом помещении или запекание в духовке. Наши силиконовые баннетоны, доступные в различных размерах, обеспечивают удобство и надежность и обещают стать идеальным компаньоном как для новичков, так и для опытных пекарей. Вот основные особенности:

1. Высококачественный силиконовый материал: изготовлен из прочного пищевого силикона, обеспечивающего долговечность и безопасность при контакте с пищевыми продуктами.
2. Антипригарная поверхность: силиконовая конструкция обеспечивает антипригарную поверхность, что позволяет легко вынимать тесто без необходимости чрезмерного посыпания мукой.
3. Гибкая и складная конструкция. Гибкая конструкция позволяет легко формировать тесто и обеспечивает удобное хранение, поскольку его можно сложить, когда оно не используется.
4. Термостойкость: выдерживает высокие температуры, что делает его пригодным для расстойки хлебного теста в теплой среде или в духовке.
5. Легко чистить: устойчив к пятнам и запахам, для дополнительного удобства его можно легко мыть вручную или в посудомоечной машине.
6. Универсальное использование: идеально подходит для расстойки различных видов хлеба, включая закваску, ремесленные буханки и т. д., обеспечивая стабильные результаты.
7. Варианты размера и формы: доступны в различных размерах для разных размеров/форм партий и рецептов хлеба.
8. Стабильность: имеет устойчивое основание, позволяющее поддерживать поднимающееся тесто и сохранять его форму во время расстойки.
9. Не содержит ВРА и безопасен для пищевых продуктов: обеспечивает безопасность при контакте с пищевыми продуктами, не содержит вредных химических веществ, таких как ВРА (бисфенол А).

В совокупности эти особенности делают мягкую силиконовую корзину для расстойки хлеба баннетон хорошим выбором как для домашних пекарей, так и для профессионалов, обеспечивая стабильные и впечатляющие результаты при приготовлении традиционного ремесленного хлеба.

Фотографии 10-дюймовой овальной силиконовой корзины для расстойки хлеба Banneton















Самая продаваемая круглая и овальная силиконовая корзина для расстойки хлеба Banneton



