Cpllapsible и безопасная для духовки силиконовая корзина для расстойки теста для хлеба Корзина Banneton Brotform Корзина для брожения на закваске Чаша

Мы рады представить нашу последнюю инновацию: силиконовую корзину для расстойки хлеба. Этот современный продукт сочетает в себе безопасность и надежность, обеспечивая оптимальные результаты расстойки хлебного теста. Что отличает нас от других, так это наша приверженность персонализации. Мы понимаем, что потребности каждого пекаря уникальны, поэтому мы предлагаем услуги ODM (производство оригинального дизайна) и OEM (производство оригинального оборудования). Это означает, что вы можете адаптировать дизайн, размер и характеристики нашей силиконовой корзины для расстойки хлеба к вашим потребностям. идеально совпадают с вашим видением.

Если вы хотите вывести свои усилия по выпечке на новый уровень, мы приглашаем вас связаться с нами. Сотрудничайте с нашей командой экспертов, чтобы разработать продукт, который не только будет отвечать вашим требованиям, но и найдет отклик на вашем местном рынке. Дон «Не упустите эту возможность произвести революцию в вашем процессе выпечки и привлечь внимание вашей аудитории. Свяжитесь с нами сегодня, чтобы изучить безграничные возможности, которые может предложить наша силиконовая корзина для расстойки хлеба.

Основные характеристики силиконовой корзины для расстойки хлеба. Чаша для расстойки теста. Корзина Banneton Brotform. Корзина для брожения на закваске.

Силиконовые корзины для расстойки хлеба, также известные как баннетоны или бротформы, представляют собой современную альтернативу традиционным корзинам из ротанга или тростника, используемым для расстойки хлебного теста. Они предлагают несколько функций, которые могут быть полезны для пекарей. Вот некоторые основные характеристики силиконовых корзин для расстойки хлеба:

1. Антипригарная поверхность:

Силиконовые корзины имеют антипригарную поверхность, а это означает, что тесто с меньшей вероятностью прилипнет к стенкам корзины во время расстойки. Это облегчит вынимание теста, когда придет время выпекать.

2. Легкая очистка:

Силикон легко чистится и не требует тщательного ухода. В отличие от традиционных корзин, вам не нужно беспокоиться об удалении остатков муки или теста из щелей.

3. Гибкость:

Силикон гибкий и его легко сгибать, что помогает плавно высвободить тесто после расстойки. Это особенно полезно при работе с нежным или липким тестом.

4. Долговечность:

Силиконовые корзины хорошего качества долговечны и выдерживают многократное использование, не повреждаясь и не деформируясь. Они менее склонны к поломке по сравнению с традиционными корзинами из тростника.

5. Температурная устойчивость:

Силикон термостойкий, поэтому такие корзиночки можно использовать как для расстойки, так и для выпечки. Вы можете поместить их прямо в духовку и испечь хлеб, не беспокоясь о том, что корзина расплавится или повредится.

6. Разнообразие форм и размеров:

Силиконовые корзины для расстойки доступны в различных формах и размерах, что позволяет создавать хлебы разных форм и размеров. Эта универсальность может повысить визуальную привлекательность вашего хлеба.

7. Приправы не требуются:

Традиционные корзины из тростника часто требуют приправы мукой, чтобы предотвратить прилипание. Силиконовые корзины устраняют необходимость в этом этапе, делая процесс более удобным.

8. Гигиена:

Силикон легко дезинфицировать, он не впитывает влагу, что может быть важно для поддержания надлежащей гигиены в процессе расстойки.

9. Никаких осколков:

В традиционных корзинах из тростника иногда могут образовываться занозы или неровности, которые потенциально могут повредить тесто или руки. Силиконовые корзины устраняют эту проблему.

10. Хранение:

Силиконовые корзины гибкие и складные, что позволяет легко хранить их, когда они не используются. Они занимают меньше места по сравнению с жесткими корзинами из тростника.

11. Текстура:

Силиконовые корзины для расстойки хлеба сохраняют текстуру традиционных корзин для расстойки тростника благодаря своей эстетической привлекательности и уникальной текстуре, которую они придают корочке хлеба.

Изображения круглой формы силиконовой корзины для расстойки хлеба Чаша для расстойки теста Banneton Brotform Корзина Корзина для брожения на

закваске

Dishwasher
Easy to clean
100%
SILICONE
Silicone
Freezer
Oven
440°F
Temperature

Collapsible

Silicone Material

Durable

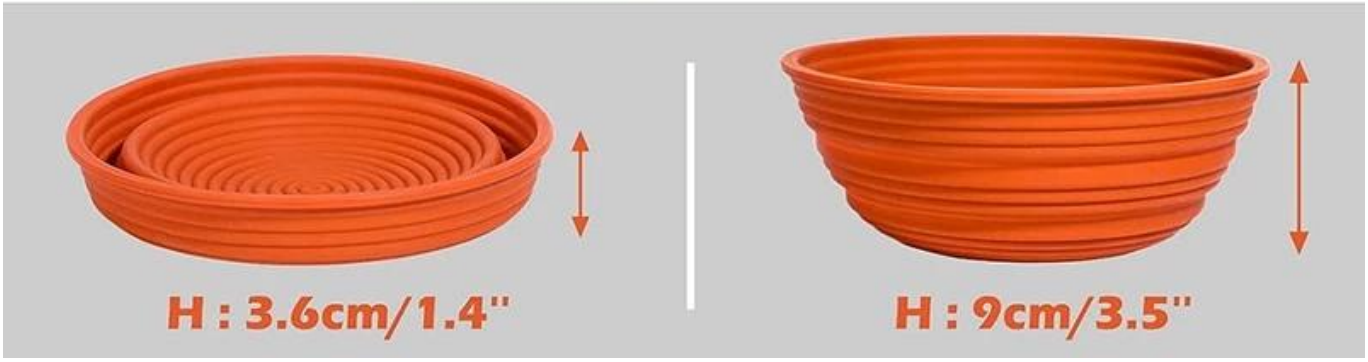
Not mold easily

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



VERSATILE PURPOSE

PARTY KITCHEN CAMPING

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

Горячая распродажа [овальная силиконовая корзина для расстойки хлеба](#) Корзина Banneton Brotform Корзина для ферментации закваски