



Riess, 0494-022, Forma do pieczenia 26, CLASSIC - Formy do pieczenia, średnica 26 cm, wysokość 8,0 cm, emalia, czarna, podnoszona podstawa

Indeks: 564046 Producent: Riess Kelomat GmbH Kod producenta: Riess _0494-022

Cena: 297.59 zł

Opis

Riess, 0494-022, Forma do pieczenia 26, CLASSIC - Formy do pieczenia, średnica 26 cm, wysokość 8,0 cm, emalia, czarna, podnoszona podstawa

Producent: Riess Kelomat GmbH

Okrągła forma emaliowana do pieczenia ciast marki Riess, o średnicy 26 cm i wysokości 8,0 cm. Wykonana z emalii w kolorze czarnym, z podnoszoną podstawą i brzegami emaliowanymi. Nadaje się do wszystkich rodzajów kuchenek i jest odporna na temperaturę do 450°C.

Solidna i trwała forma do pieczenia, idealna do ciast takich jak Sachertorte, Linzertorte, Malakofftorte. Podnoszona podstawa ułatwia wyjęcie ciasta po upieczeniu. Żeliwny rdzeń zapewnia równomierne rozprowadzanie ciepła, co przekłada się na doskonałe rezultaty pieczenia.

Naczynie emaliowane o gładkiej, nieporowatej powierzchni, łatwej w czyszczeniu. Można używać na różnych rodzajach kuchenek, również na indukcyjnych i otwartym ogniu. To idealne rozwiązanie do energooszczędnego gotowania i pieczenia, zapewniające doskonałą higienę i trwałość.

- Okrągła forma emaliowana do tortów, z podnoszoną podstawą, brzegi emaliowane, czarna emalia
- Nadaje się do wszystkich rodzajów kuchenek (gazowych, elektrycznych, szklano-ceramicznych, indukcyjnych, z otwartym ogniem), do energooszczędnego gotowania, odporny na temperaturę do 450°C - maksymalna zalecana temperatura pracy 220°.
- Do energooszczędnego pieczenia, odporny na przecięcia i zadrapania, nadaje się do pieczenia w piekarniku, odporny na kwasy owocowe
- Bakteriobójcze i neutralne zapachowo, łatwe do czyszczenia
- nadające się do recyklingu, neutralne pod względem emisji CO₂, wyprodukowane w Austrii
- **waga przedmiotu:** 1.06 kilograms
- **Liczba części:** 2
- **punkt znaku wypunktowania:** Okrągła forma emaliowana do tortów, z podnoszoną podstawą, brzegi emaliowane, czarna emalia, Nadaje się do wszystkich rodzajów kuchenek (gazowych, elektrycznych, szklano-ceramicznych, indukcyjnych, z otwartym ogniem), do energooszczędnego gotowania, odporny na temperaturę do 450°C - maksymalna zalecana temperatura pracy 220°., Do energooszczędnego pieczenia, odporny na przecięcia i

zadrapania, nadaje się do pieczenia w piekarniku, odporny na kwasy owocowe, Bakteriobójcze i neutralne zapachowo, łatwe do czyszczenia, nadające się do recyklingu, neutralne pod względem emisji CO₂, wyprodukowane w Austrii

- **ilość sztuk w opakowaniu:** 1
- **Opis produktu:** Sachertorte, Linzertorte, Malakofftorte Wszystkie te i wiele innych pysznych ciast udają się w okrągłej emaliowanej tortownicy. Podnoszona podstawa formy jest łatwa do włożenia do obręczy, a po upieczeniu można ją również lekko nacisnąć do góry, aby wyjąć ciasto z formy. (patrz wskazówka poniżej) Okrągła emaliowana forma do pieczenia ciast jest solidna, trwała i łatwa do czyszczenia. Krawędź tortownicy jest zaokrąglona - w języku emaliowanym jest to tzw. krawędź beaded edge. Żeliwny rdzeń równomiernie rozprowadza ciepło - dla szczególnie dobrych rezultatów pieczenia. A czyszczenie jest bardzo łatwe dzięki gładkiej, nieporowatej powierzchni. Materiał emalii składa się z żelaza, które zostało stopione ze szkłem w wysokiej temperaturze, czyli z naturalnych surowców. Nasze naczynia emaliowane mogą być używane na wszystkich rodzajach kuchenek (gazowych, elektrycznych, szklano-ceramicznych, indukcyjnych, a nawet na otwartym ogniu). Dzięki żelaznemu rdzeniowi ciepło jest szybko przewodzone, a następnie magazynowane: dla zrównoważonego, energooszczędnego gotowania. Doskonałą higienę gwarantuje nieporowata, gładka powierzchnia szkła. Jest on neutralny zapachowo, hamuje rozwój bakterii i jest łatwy do czyszczenia. Przy prawidłowym użytkowaniu i pielęgnacji, naczynia emaliowane dają przyjemność przez długi czas i zachowują swój typowy blask: Oprócz ciast pieczonych, forma może być używana również do ciast chłodzonych (niepieczonych). Wskazówka: Zawsze dobrze natłuścić emaliowaną formę do pieczenia i posypać mąką lub bułką tartą przed napełnieniem ciastem. Zapobiega to przywieraniu ciasta i ułatwia wyjmowanie go z formy. W celu odformowania ciasta, postaw formę z ciastem na półwysokim naczyniu (mniejszym niż średnica formy) i ostrożnie pociągnij brzegi ciasta w dół, przedtem użyj łopatkę do ciasta, aby poluzować ciasto z brzegów formy.
- **marka:** Riess
- **Liczba przedmiotów:** 1
- **rozmiar:** 26 cm
- **okazja:** Urodziny
- **kolor:** Czarny
- **waga opakowania przedmiotu:** 1.25 kilograms
- **producent:** Riess Kelomat GmbH
- **można myć w zmywarce:** 1
- **zewnętrznie przypisany identyfikator produktu:** 9003064062039, 09003064062039
- **kształt przedmiotu:** Okrąg
- **zalecane węzły przeglądania:** 20854047031
- **nazwa przedmiotu:** Riess, 0494-022, Forma do pieczenia 26, CLASSIC - Formy do pieczenia, średnica 26 cm, wysokość 8,0 cm, emalia, czarna, podnoszona podstawa
- **data premiery:** 2018-09-01T00:00:01Z
- **data uruchomienia strony produktu:** 2020-10-15T01:15:42.467Z
- **materiał:** stop, emalia, żeliwo, szklivo

Parametry

Stan

Nowy