



Riess, 0494-028, forma do tortów 26 cm, pieczętka niebieska, dł. BH 27,3 x 27,3 x 8 cm, waga 1,059 kg, pojemność 3,66 l, forma do pieczenia, forma do ciasta, emalia

Indeks: 558293 Producent: Riess Kelomat GmbH Kod producenta: 0494-028

Cena: 734.36 zł

Opis

Riess, 0494-028, forma do tortów 26 cm, pieczętka niebieska, dł. BH 27,3 x 27,3 x 8 cm, waga 1,059 kg, pojemność 3,66 l, forma do pieczenia, forma do ciasta, emalia

Producent: Riess Kelomat GmbH

Opis produktu: Okrągła forma emaliowana do tortów marki Riess o średnicy 26 cm. Wyposażona w czerwoną emalię na zewnątrz i czarną wewnątrz, z podnoszącym się dnem i zwijaną krawędzią. Idealna do energooszczędnego pieczenia bez emisji CO2. Produkt wyprodukowany w Austrii, odporny na przecięcia, zarysowania oraz kwasów owocowych. Nadaje się do piekarnika, łatwy do czyszczenia i recyklingu.

Forma do tortów emaliowana Riess pozwala przygotować różnorodne pyszne torty, takie jak tort rzeczowy, tort z linzera czy tort malakoff. Dzięki emalowanej powierzchni gwarantuje równomierne rozprzeczanie ciepła, łatwe wyjmowanie tortów oraz doskonałą higienę. Może być stosowana również do wariantów schłodzonych tortów. Wskazówka: przed napełnieniem masy ciasta zaleca się natłuszczenie i wysypanie mąką formy, aby uniknąć przyklejania się ciasta.

Specyfikacja produktu: Forma do tortów Riess o numerze modelu 0494-028, waga 1,059 kg, pojemność 3,66 l. Wykonana z emalii, stali i szkła, żaroodporna. Idealna do pieczenia ciast i tortów, łatwa w utrzymaniu i energooszczędna. Marka: Riess Kelomat GmbH.

- Okrągła forma emaliowana do tortów
- Hamuje rozwój bakterii i neutralny zapachowo
- 26 cm średnicy
- Na zewnątrz czerwona emalia, wewnątrz czarna emalia
- Z dnem podnoszącym
- Krawędź zwijana
- Do energooszczędnego pieczenia, bez emisji CO2, wyprodukowano w Austrii
- Odporne na przecięcia i zarysowania
- Nadaje się do piekarnika, łatwy do czyszczenia, nadaje się do recyklingu
- Odporny na działanie kwasów owocowych
- **okazja:** Urodziny
- **nazwa typu elementu:** forma do pieczenia

- **kolor:** niebieski
- **zawarte komponenty:** emaliowana blacha podłogowa, emalia
- **waga opakowania przedmiotu:** 1.4 kilograms
- **pojemność:** 3.66 liters
- **producent:** Riess Kelomat GmbH
- **waga przedmiotu:** 1.06 kilograms
- **można myć w zmywarce:** 1
- **zewnątrznie przypisany identyfikator produktu:** 9003064028165
- **Liczba części:** 2
- **kształt przedmiotu:** Okrąg
- **zalecane węzły przeglądanania:** 20854045031
- **punkt znaku wypunktowania:** Okrągła forma emaliowana do tortów, Hamuje rozwój bakterii i neutralny zapachowo, 26 cm średnicy, Na zewnątrz czerwona emalia, wewnątrz czarna emalia, Z dnem podnoszącym, Krawędź zwijana, Do energooszczędnego pieczenia, bez emisji CO2, wyprodukowano w Austrii, Odporne na przecięcia i zarysowania, Nadaje się do piekarnika, łatwy do czyszczenia, nadaje się do recyklingu, Odporny na działanie kwasów owocowych
- **ilość sztuk w opakowaniu:** 1
- **numer modelu:** 0494-028
- **Opis produktu:** Tort rzeczowy, tort z linzera, tort malakoff... wszystkie te i wiele innych pysznych tortów udaje się w okrągłej emaliowanej torcie. Wersja tej emaliowanej formy na tort z serii BACKEMAILLE BLAU jest na zewnątrz niebieska i czarna wewnątrz. Dno podnoszące formę można łatwo włożyć w krawędź i po zakończeniu pieczenia lekko nacisnąć do góry, aby wyjąć tort z formy (patrz wskazówka na dole). Okrągła forma do tortu z emalii jest wytrzymała, trwała i łatwa w utrzymaniu. Krawędź formy jest wygięta – w języku emaliowanym nazywa się to obszyciem. Dzięki żelaznemu rdzeniu ciepło jest równomiernie rozprowadzane – dla wyjątkowo dobrych rezultatów pieczenia. Czyszczenie jest bardzo łatwe dzięki gładkiej powierzchni bez porów. Emalia składa się z żelaza, które zostało stopione ze szkłem w wysokich temperaturach, czyli z naturalnych surowców. Nasze emaliowane naczynia do gotowania mogą być używane na wszystkich rodzajach kuchenek (gazowych, elektrycznych, ceramicznych, indukcyjnych, a nawet na otwartym ogniu). Dzięki żelaznemu rdzeniu ciepło jest szybko odprowadzane i następnie magazynowane: dla zrównoważonego, energooszczędnego gotowania. Doskonała higiena gwarantuje bezporową, gładką powierzchnię ze szkła. Jest ona neutralna pod względem aromatu i hamuje rozwój bakterii, a ponadto łatwa do czyszczenia. Przy właściwym użytkowaniu i prawidłowej pielęgnacji emaliowane naczynia sprawiają radość przez długi czas i zachowują swój typowy połysk. Zastosowanie: oprócz upieczonych tortów foremka może być również stosowana do schłodzonych (nieupieczonych) wariantów tortów. Wskazówka: emaliowaną formę do pieczenia zawsze dobrze natłuścić i posypać mąką lub bułką przed napełnieniem masy ciasta. Dzięki temu tort nie przykleja się i można go łatwo wyjąć z formy. Jeśli ciasto jest raczej płynne, należy włożyć papier do pieczenia, aby zapobiec wyrywaniu się ciasta. Aby formować formę należy ustawić na półwysokim naczyniu (mniejszym niż średnica foremki) i ostrożnie pociągnąć krawędź tortu, aby usunąć tort z krawędzi tortu za pomocą szpachelki.
- **marka:** Riess
- **specjalna funkcja:** żaroodporne
- **nazwa przedmiotu:** Riess, 0494-028, forma do tortów 26 cm, pieczętka niebieska, dł. BH 27,3 x 27,3 x 8 cm, waga 1,059 kg, pojemność 3,66 l, forma do pieczenia, forma do ciasta, emalia
- **data uruchomienia strony produktu:** 2022-09-12T12:25:56.729Z
- **materiał:** emalia, stop, szkło, Szkliwo
- **określone zastosowania produktu:** do pieczenia ciast i tortów

Parametry

Stan

Nowy