

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/chusta-serowarska-salami-do-prasy-browin-2szt-browin-p-982.html>

BRAK
ZDJĘCIA



Chusta serowarska Salami do prasy Browin 2szt. Browin

Dostępność	DOSTĘPNOŚĆ
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	411303
Kod producenta	411303
Kod EAN	5908277705657
Producent	Browin

Opis produktu

- **Niezastąpione w domowym serowarstwie** — zestaw dwóch chust serowarskich
- 20 x 30 idealnych do domowej produkcji sera. To dzięki nim w łatwy sposób wyjmiesz pyszny domowy ser z prasy bez obaw o jego kształt czy strukturę.
- **Wysoka jakość** — lekka, elastyczna chusta dzięki stożkowej strukturze otworów nie przywiera do masy serowarskiej a powierzchnia sera pozostaje wyjątkowo gładka. Chusty wykonane są z elastycznego i trwałego polietylenu, który jest w pełni bezpieczny i nie pozostawia zanieczyszczeń.
- **Domowe serowarstwo bez problemów** — chusty serowarskie nie zatrzymują w sobie wilgoci, co eliminuje konieczność stosowania dużego nacisku podczas prasowania.
- **Idealne i łatwe odsączenie serwatki** — aby uzyskać jak najlepsze odsączenie serwatki, a także idealną gładkość sera należy umieścić masę serową od wewnętrznej, gładkiej strony chusty.
- **Wielokrotnego użytku** — te chusty przydadzą Ci się jeszcze w przyszłości, dlatego po wypraniu w temperaturze 60-70°C możesz użyć ich ponownie, podczas kolejnej produkcji domowych serów!

Zainteresuj się domowym serowarstwem! Wyrób sera to jeden z najwcześniejszych rodzajów Slow Food, którego efektami możesz dzielić się z całą rodziną i przyjaciółmi. Naprawdę niewiele dzieli Cię od zaserwowania na swoim stole własnoręcznie przygotowanych serów. Jedz proste, ale smaczne posiłki, które przygotujesz sam, z troską o najmniejszy szczegół. Poznaj kuchnię pełną witamin, pysznych smaków, zachwycających aromatów, a co najważniejsze... zdrowych składników! Nasz zestaw dwóch wielokrotnego użycia chust serowarskich wykonanych z elastycznego, trwałego, bezpiecznego polietylenu z pewnością Ci to ułatwi! Prasuj sery bez obaw o ich kształt i strukturę! Obie chusty dzięki stożkowej strukturze otworów nie przywierają do masy serowarskiej, pozostawiając ją gładką i idealnie odsączoną od nadmiaru serwatki. Chusty wykorzystasz wiele razy — po upraniu w temperaturze 60-70°C nadają się do ponownego użytku. To dzięki nim dokonasz prasowania serów bez potrzeby stosowania nacisku i to dzięki nim w łatwy i szybki sposób wyjmiesz gotowy już ser z prasy. Postaw na wysoką jakość, prostotę i najlepsze wykonanie!

Grubość chusty ok. 0,01 cm.