

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/forma-rzymska-2-l-browin-p-956.html>

BRAK
ZDJĘCIA



Forma rzymska 2 L Browin

Cena brutto	30,00 zł
Cena netto	24,39 zł
Dostępność	DOSTĘPNOŚĆ
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	770607
Kod producenta	770607
Kod EAN	5908277703882
Producent	Browin

Opis produktu

- **Praktyczny kształt i wiele zastosowań** - forma ma kształt popularnej keksówki, odpowiedni do pieczenia pasztetów, ciast, chlebków i zapiekanek. Upieczone w glinianej formie dania będą soczyste i chrupiące.
- **Optymalna pojemność** - dwulitrowa forma rzymska jest idealna, gdy potrzebujesz upiec dla swojej rodziny nieduże danie. Forma ma wysokość odpowiednią do upieczenia idealnego pasztetu czy ciasta.
- **Bezpieczeństwo i ekologia** - forma wykonana jest ze specjalnie wypalanej gliny. To naturalny i ekologiczny materiał. Do gotowania nie wymaga tłuszczu, a do mycia detergentów. Formę wystarczy umyć mokrą gąbką.
- **Idealna dla wegan i wegetarian** - bezmięsne i wegańskie dania, takie jak pasztet czy chleb z nasion, piecze się w tej formie bardzo wygodnie, gdyż pozwala ona na łatwe utrzymanie kształtu i odpowiedniej wilgotności potrawy.
- **Zdrowe dania dla dzieci** - w formie tej przygotujesz wiele smacznych i urozmaiconych dań, idealnych dla zdrowia Twoich dzieci. Z pewnością polubią one potrawy z kolorowymi warzywami, domowe pasztety, zapiekanki czy ciasta bez cukru.

Gliniana forma rzymska to doskonała alternatywa dla popularnej keksówki. Forma jest wykonana z naturalnego materiału - gliny. Dzięki temu podczas pieczenia potrawy zachowują o wiele więcej wartości odżywczych. Praktyczny kształt i optymalna pojemność umożliwią przygotowanie ulubionego pasztetu czy chleba, który będzie chrupiący na wierzchu i odpowiednio wilgotny w środku.

Forma rzymska jest wykonana ze specjalnie wypalanej gliny. Ma porowatą strukturę, w którą podczas namaczania (koniecznego przed użyciem) wsiąka woda. W trakcie pieczenia pory uwalniają wodę pod postacią pary, dzięki czemu danie w piekarniku piecze się również na parze. Dzięki temu przygotowana w formie rzymskiej potrawa będzie chrupiąca na zewnątrz i odpowiednio wilgotna w środku. Nie ma potrzeby dodawania tłuszczu, potrawy zachowują więc swój naturalny aromat, są lekkostrawne i zdrowe. Pieczenie w atmosferze pary wodnej pozwala także na zachowanie większej ilości witamin i mikroelementów. Forma rzymska nadaje się szczególnie do pasztetów, zapiekanek, lasagne, ciast i podłużnych chlebków.

Forma rzymska znakomicie ułatwi przygotowanie potraw wegańskich i wegetariańskich. Pasztet z soczewicy czy ciecierzycy wymaga odpowiednich warunków pieczenia, aby był wilgotny w środku, a jednocześnie zachował odpowiedni kształt. Forma sprawdzi się także doskonale podczas przygotowywania pieczywa bezglutenowego.

Sposób użycia:

- Przed każdym użyciem formę namocz w wodzie przez 10-15 minut, zanurzając ją w całości. Następnie wstaw do zimnego piekarnika. W zależności od wymogów przepisu nagrzewamy formę pustą lub od razu z wsadem. Po upieczeniu potrawę możesz wyjąć gdy jest gorąca (np. pieczywo) lub zostawić do ostudzenia, aż składniki dobrze się zwiążą (np. gdy przygotowujesz pasztet). Sposób wykorzystania formy powinien być dopasowany do przepisu.

- Przed pieczeniem chleba wysmaruj formę masłem lub olejem kokosowym i obsyp bułką tartą lub mąką, co ułatwi wyjęcie już upieczonego bochenka.

Pamiętaj:

- Formy nie należy stawiać bezpośrednio na gazie czy płycie elektrycznej.
- Forma rzymska nie może być poddawana gwałtownym zmianom temperatury.
- Nie należy wlewać zimnych płynów do gorącego naczynia.
- Rekomendowana maksymalna temperatura pieczenia w formie rzymskiej to 200°C.
- Forma jest przeznaczona do użytku w piekarnikach gazowych i elektrycznych.

Mycie i czyszczenie:

Po użyciu formę należy kilkakrotnie namoczyć w ciepłej wodzie, następnie umyć gąbką lub miękką szczoteczką. Cięższe zabrudzenia można zmywać używając sody oczyszczonej. Od czasu do czasu formę warto wygotować w wodzie z octem, aby zneutralizować zapachy. Formy nie należy myć w zmywarce.

Po umyciu forma powinna całkowicie wyschnąć - zaleca się przechowywać ją w przewiewnym miejscu.

Wymiary zewnętrzne:

- długość 29,7/22,8 cm
- szerokość 14,6//7,3 cm
- wysokość 7,8 cm
- pojemność całkowita 2L

Wymiary wewnętrzne:

- długość 26,8/22,7 cm
- szerokość 12/6,3 cm
- wysokość 6,8 cm.