

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/forma-serowarska-kwadratowa-11-x-11-x-8-5-cm-na-500-g-p-2193.html>



## Forma serowarska kwadratowa 11 x 11 x 8,5 cm na 500 g

Cena	<b>13,00 zł</b>
Numer katalogowy	<b>P1-411313</b>
Kod producenta	<b>P1-411313</b>
Kod EAN	<b>5908277706296</b>

### Opis produktu

Rozpocznij przygodę z serowarstwem i wykonaj swoje pierwsze domowe sery podpuszczkowe!

- **Idealna do domowego serowarstwa** — duża forma serowarstwa w kształcie prostokąta o wymiarach 11 cm x 11 cm x 8,5 cm, sprawdzi się podczas domowej produkcji serów - zwłaszcza fety i serów twarogowych.
- **Wysoka jakość** — bardzo trwała forma wykonana jest z wytrzymałego, białego tworzywa przeznaczonego do kontaktu z żywnością. Brak barwników w tworzywie sprawia, że nie musisz obawiać się na zmianę koloru serów przygotowywanych przy pomocy tej formy.
- **Wygoda podczas korzystania** — forma posiada otwory, przez które odcieka serwatka oraz nóżki, które powodują, że odciekający płyn nie styka się z serem. Formę można używać również z drewnianą prasą do sera lub używając identycznej drugiej formy jako pokrywy.
- **Wystarczy dla wszystkich** — przy wykorzystaniu tej formy otrzymasz ser w kształcie sześcianu o wadze ok. 500 g (z ok 4-5 L mleka) - nikt nie będzie głodny!
- **Sery z każdego rodzaju mleka** — domowe serowarstwo to wachlarz możliwości — we własnym domu możesz wykonać zarówno sery twarogowe, dojrzewające, pleśniowe, jak i te przeznaczone do grillowania czy wędzenia!

Ta duża, bardzo trwała i wykonana z wysokiej jakości, wytrzymałego białego tworzywa przeznaczonego do kontaktu z żywnością forma serowarska pozwoli Ci na przygotowanie m.in. fety, serów twarogowych oraz sera ricotta! Forma jest niezwykle wygodna i poręczna w użyciu. Posiada otwory, przez które odcieka serwatka oraz nóżki, które powodują, że odciekający płyn nie styka się z serem. Formę można używać z drewnianą prasą do sera lub drugą identyczną formą jako pokrywę. Bez obaw — wystarczy dla wszystkich! W tej formie o wymiarach 11 cm x 11 cm x 8,5 cm przygotujesz ser z ok.4-5 l mleka o wadze 500 g! Biały kolor materiału, z którego wykonana jest forma to nie tylko elegancja, ale także brak obaw o sztuczne barwniki wpływające na zmianę barwy przygotowywanych serów!

Już dziś rozpocznij swoją przygodę z serowarstwem i przygotuj ulubione sery w wersjach wytrawnych i na słodko, którymi zachwycisz całą rodzinę oraz znajomych!