

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/forma-serowarska-okragla-10-x-5-5-cm-na-250-g-browin-p-993.html>

BRAK
ZDJĘCIA



Forma serowarska okrągła
Ø 10 x 5,5 cm na 250 g
Browin

Cena brutto	7,00 zł
Cena netto	5,69 zł
Dostępność	DOSTĘPNOŚĆ
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	411310
Kod producenta	411310
Kod EAN	5908277706265
Producent	Browin

Opis produktu

Wysokiej jakości, okrągła forma serowarska pozwoli Ci na wykonanie we własnej kuchni kremowego, delikatnego sera podpuszczkowego! Ciesz się jego smakiem i prostotą wykonania!

- **Dla każdego serowara** - ta uniwersalna, okrągła forma serowarska o wymiarach 10x10x5,5 cm idealnie sprawdzi się podczas domowej produkcji serów - a szczególnie serów miękkich twarogowych - podpuszczkowych.
- **Domowy ser na wyciągnięcie ręki** - przy wykorzystaniu tej formy jednorazowo wykonasz ser o pięknym zaokrąglonym kształcie i masie ok. 250 g!
- **Piękny zaokrąglony kształt** - forma doskonała do każdego rodzaju sera. Szczególnie do serów podpuszczkowych, ale także dojrzewających, które wymagają idealnie równej formy bez ostrych brzegów, dzięki czemu zmniejsza się ryzyko zakażeń w czasie produkcji.
- **Wysoka jakość** - forma wykonana jest z wytrzymałego i bardzo trwałego materiału przeznaczonego do kontaktu z żywnością. Białe tworzywo pozbawione jest barwników, dzięki czemu nie musisz się obawiać o wpływ formy na zabarwienie przygotowywanego sera.
- **Wygodna i prosta w użyciu** - forma wyposażona jest w specjalne otwory, które służą do odcieku serwatki, a także nóżki, dzięki którym odciekający płyn nie styka się z serem, co bardzo ułatwia pracę.

Sery podpuszczkowe to najłatwiejsze i najszybsze do przygotowania w domowych warunkach sery. Możesz je podać zarówno w wersji wytrawnej, jak i na słodko z dodatkiem owoców czy bakalii. Porcję tego pysznego, delikatnego i kremowego sera wykonasz, wykorzystując naszą solidną, uniwersalną, okrągłą formę serowarską. Jej przemyślana budowa to otwory służące do odcieku serwatki, a także nóżki, dzięki którym odciekający płyn nie styka się z serem. Forma wykonana jest z wysokiej jakości, wytrzymałego i trwałego materiału w kolorze białym. Pozbawiony barwników materiał nie wpływa na zabarwienie przygotowywanych serów, a Ty możesz cieszyć się funkcjonalnością formy przez bardzo długi czas. Forma jest bardzo wygodna i prosta w użyciu — wykonując w niej ser, jednorazowo możesz przygotować porcję o masie 250 g. Forma sprawdzi się więc zarówno u początkujących serowarów, jak i profesjonalistów!

Wymiary:

Ø wew. 9,0 cm

wysokość wew. 5 cm

Ø zew. 9,6 cm

wysokość bez nóżek 5,2 cm

wysokość całkowita (z nóżkami) 5,7 cm.