

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/forma-serowarska-okragla-10-x-5-5-cm-na-250-g-p-3233.html>



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

Numer katalogowy	BR-411310
Kod producenta	BR-411310
Kod EAN	5908277706265

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.