

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/forma-serowarska-okragla-10-x-9-5-cm-na-300-g-p-2191.html>



## Forma serowarska okrągła Ø 10 x 9,5 cm na 300 g

Cena	<b>16,00 zł</b>
Numer katalogowy	<b>P1-411311</b>
Kod producenta	<b>P1-411311</b>
Kod EAN	<b>5908277706272</b>

### Opis produktu

Marzysz o kremowym, delikatnym serze podpuszczkowym? Zrób go we własnej kuchni! Z naszą formą serowarską to dziecinnie proste!

- **Dla każdego serowara** - ta uniwersalna, okrągła forma serowarska o wymiarach 10x10x9,5 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. 300 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 300 g. Forma sprawdzi się więc zarówno u początkujących serowarów, jak i profesjonalistów!

#### Wymiary:

- Ø wew. 9,7 cm
- wysokość wew. 9,1 cm
- Ø zew. 10 cm
- wysokość zew. bez nóżek 9,3 cm
- wysokość zew. z nóżkami 9,5 cm