

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/forma-serowarska-okragla-13-x-7-cm-na-800-g-p-2182.html>



Forma serowarska okrągła Ø 13 x 7 cm na 800 g

Cena	17,00 zł
Numer katalogowy	P1-411328
Kod producenta	P1-411328
Kod EAN	5904816010596

Opis produktu

Forma serowarska to narzędzie służące do wytwarzania i jednoczesnego formowania sera. Przeznaczona do domowej produkcji serów podpuszczkowych oraz twarogowych. Przy wykorzystaniu tej formy otrzymuje się ser w kształcie zbliżonym do walca. Produkt jest bardzo trwały, wykonany z tworzywa posiadającego atesty dopuszczające do kontaktu z żywnością.

- **Nadaje estetyczny wygląd Twoim domowym wyrobom** - dzięki formie serowarskiej w kształcie walca o wymiarach 13 / 7 cm uzyskasz, aż 800 g sera o harmonijnym, estetycznym wyglądzie.
- **Trwałość i bezpieczeństwo** - forma wykonana z trwałego tworzywa, posiadającego atest do kontaktu z żywnością. Gwarantuje długotrwałe i bezpieczne użytkowanie, eliminując ryzyko uszkodzeń czy migracji niepożądanych substancji do sera.
- **Łatwe odsączenie serwatki** - dzięki otworom w formie, serwatka swobodnie odpływa, co pozwala na uzyskanie doskonałej konsystencji sera oraz redukcję zawartości nadmiernego płynu.
- **Wyposażona w specjalne nóżki** - forma wyposażona w specjalne nóżki zapobiega bezpośredniemu kontaktowi sera z odciekającym płynem, co znacznie zmniejsza ryzyko zanieczyszczenia oraz pozytywnie wpływa na higienę jego produkcji.
- **Brak ostrych krawędzi na formie** - zabezpiecza przed przypadkowymi skaleczeniami czy zranieniami i sprawia, że proces produkcji sera jest bezpieczny oraz komfortowy.

Masz ochotę na smaczny, domowy ser? Twardy, półtwardy, podpuszczkowy? Nic prostszego. Z naszą formą serowarską szybko i sprawnie przygotujesz domowy specjał, który będzie wyróżniał się nie tylko wyjątkowym smakiem, ale także nietuzinkowym wyglądem. Co istotne, forma posłuży Ci przez długie lata - wykonaliśmy ją z trwałego tworzywa, posiadającego atest na kontakt z żywnością. Bardzo praktycznym i wygodnym rozwiązaniem są specjalne nóżki, zapobiegające bezpośredniemu kontaktowi sera z odciekającym płynem, co znacznie zmniejsza ryzyko jego zanieczyszczenia oraz pozytywnie wpływa na higienę produkcji. Brak ostrych krawędzi zabezpiecza z kolei ser przed przypadkowymi skaleczeniami.