

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/forma-serowarska-okragla-16-x-16-5-cm-na-1000-g-p-2195.html>



## Forma serowarska okrągła Ø 16 x 16,5 cm na 1000 g

Cena	<b>22,00 zł</b>
Numer katalogowy	<b>P1-411314</b>
Kod producenta	<b>P1-411314</b>
Kod EAN	<b>5908277706302</b>

### Opis produktu

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.

- **Dla każdego serowara** — ta uniwersalna, okrągła forma serowarska o wymiarach 16x16x16,5 cm idealnie sprawdzi się podczas domowej produkcji serów — a szczególnie serów miękkich twarogowych — podpuszczkowych.
- **Solidna, duża porcja** — przy wykorzystaniu tej formy jednorazowo wykonasz ser o pięknym zaokrąglonym kształcie i wadze nawet do 2 kg! Ulubionego sera nie zabraknie więc ani w święta, ani podczas spotkania z przyjaciółmi.
- **Piękny zaokrąglony kształt** - forma doskonała do każdego rodzaju sera. Szczególnie do serów 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 dłużą do odcieku serwatki, a także nóżki, dzięki którym odciekający płyn nie styka się z serem, co bardzo ułatwia pracę.

Solidną porcję tego pysznego, delikatnego i kremowego sera wykonasz, wykorzystując naszą solidną, uniwersalną, okrągłą formę serowarską. Jej przemyślana budowa to duża pojemność, 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 wadze nawet do 2 kg (ze względu na wysokość formy i komfort użycia rekomendujemy jednak sery o maksymalnej wadze ok. 1 kg). Forma sprawdzi się więc zarówno u początkujących serowarów, jak i profesjonalistów!

### Wymiary:

- Ø wew. 15,2 cm
- wysokość wew. 16,2 cm
- Ø zew. 16 cm
- wysokość bez nóżek 16,5 cm
- wysokość całkowita ( z nóżkami) 17,0 cm.