

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/forma-serowarska-okragla-8-4-x-7-4-cm-na-250-g-browin-p-988.html>

BRAK
ZDJĘCIA



Forma serowarska okrągła
Ø 8,4 x 7,4 cm na 250 g
Browin

Dostępność	DOSTĘPNOŚĆ
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	411322
Kod producenta	411322
Kod EAN	5908277716967
Producent	Browin

Opis produktu

Domowy wyrób sera to jeden z najbardziej atrakcyjnych rodzajów SLOW FOOD. Taki ser najlepiej smakuje ze świeżym, pachnącym, chlebem i winem - również domowej produkcji. Warto jeść zdrowe, samemu przygotowujące sery i degustować je w miłej atmosferze, w gronie bliskich i przyjaciół.

- **Dla każdego serowara** - ta uniwersalna, okrągła forma serowarska o wymiarach 8,4x8,4x7,4 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. Przezroczyste 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, wystarczy wypełnić ją masą serową, docisnąć i pozostawić ser do odcieku.

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. Otwory na powierzchni formy służące do odcieku serwatki, ułatwiają wyeliminowanie jej nadmiaru z masy serowej i pozwalają na otrzymanie sera o zwartej konsystencji. Forma wykonana jest z wysokiej jakości, wytrzymałego i trwałego przezroczystego materiału. 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. 8,0 cm

wysokość wew. 7,2 cm

Ø zew. 8,4 cm

wysokość zewnętrzna: 7,4 cm