

Link do produktu: <https://rafex.eu/forma-rzymska-2l-p-203423.html>

Forma Rzymska 2l



Cena	72,10 zł
Numer katalogowy	RAFEX003236
Kod EAN	5908277703882
Producent	Browin

Opis produktu

Praktyczny kształt i wiele zastosowań - forma ma kształt popularnej keksówki, odpowiedni do pieczenia pasztetów, ciast, chlebków i zapiekanek. Upieczone w glinianej formie dania będą soczyste i chrupiące. Optymalna pojemność - dwulitrowa forma rzymska jest idealna, gdy potrzebujesz upiec dla swojej rodziny nieduże danie. Forma ma wysokość odpowiednią do upieczenia idealnego pasztetu czy ciasta. Bezpieczeństwo i ekologia - forma wykonana jest ze specjalnie wypalanej gliny. To naturalny i ekologiczny materiał. Do gotowania nie wymaga tłuszczu, a do mycia detergentów. Formę wystarczy umyć mokrą gąbką. Idealna dla wegan i wegetarian - bezmięsne i wegańskie dania, takie jak pasztet czy chleb z nasion, piecze się w tej formie bardzo wygodnie, gdyż pozwala ona na łatwe utrzymanie kształtu i odpowiedniej wilgotności potrawy. Zdrowe dania dla dzieci - w formie tej przygotujesz wiele smacznych i urozmaiconych dań, idealnych dla zdrowia Twoich dzieci. Z pewnością polubią one potrawy z kolorowymi warzywami, domowe pasztety, zapiekanki czy ciasta bez cukru. Gliniana forma rzymska to doskonała alternatywa dla popularnej keksówki. Forma jest wykonana z naturalnego materiału - gliny. Dzięki temu podczas pieczenia potrawy zachowują o wiele więcej wartości odżywczych. Praktyczny kształt i optymalna pojemność umożliwią przygotowanie ulubionego pasztetu czy chleba, który będzie chrupiący na wierzchu i odpowiednio wilgotny w środku. Forma rzymska jest wykonana ze specjalnie wypalanej gliny. Ma porowatą strukturę, w którą podczas namaczania (koniecznego przed użyciem) wsiąka woda. W trakcie pieczenia pory uwalniają wodę pod postacią pary, dzięki czemu danie w piekarniku piecze się również na parze. Dzięki temu przygotowana w formie rzymskiej potrawa będzie chrupiąca na zewnątrz i odpowiednio wilgotna w środku. Nie ma potrzeby dodawania tłuszczu, potrawy zachowują więc swój naturalny aromat, są lekkostrawne i zdrowe. Pieczenie w atmosferze pary wodnej pozwala także na zachowanie większej ilości witamin i mikroelementów. Forma rzymska nadaje się szczególnie do pasztetów, zapiekanek, lasagne, ciast i podłużnych chlebków. Forma rzymska znakomicie ułatwi przygotowanie potraw wegańskich i wegetariańskich. Pasztet z soczewicy czy ciecierzycy wymaga odpowiednich warunków pieczenia, aby był wilgotny w środku, a jednocześnie zachował odpowiedni kształt. Forma sprawdzi się także doskonale podczas przygotowywania pieczywa bezglutenowego. Sposób użycia:- Przed każdym użyciem formę namocz w wodzie przez 10-15 minut, zanurzając ją w całości. Następnie wstaw do zimnego piekarnika. W zależności od wymogów przepisu nagrzewamy formę pustą lub od razu z wsadem. Po upieczeniu potrawę możesz wyjąć gdy jest gorąca (np. pieczywo) lub zostawić do ostudzenia, aż **Składniki:** dobrze się zwiążą (np. gdy przygotowujesz pasztet). Sposób wykorzystania formy powinien być dopasowany do przepisu. - Przed pieczeniem chleba wysmaruj formę masłem lub olejem kokosowym i obsyp bułką tartą lub mąką, co ułatwi wyjęcie już upieczonego bochenka. Pamiętaj:- Formy nie należy stawiać bezpośrednio na gazie czy płycie elektrycznej.- Forma rzymska nie może być poddawana gwałtownym zmianom temperatury.- Nie należy wlewać zimnych płynów do gorącego naczynia.- Rekomendowana maksymalna temperatura pieczenia w formie rzymskiej to 200°C.- Forma jest przeznaczona do użytku w piekarnikach gazowych i elektrycznych. Mycie i czyszczenie: Po użyciu formę należy kilkakrotnie namoczyć w ciepłej wodzie, następnie umyć gąbką lub miękką szczoteczką. Cięższe zabrudzenia można zmywać używając sody oczyszczonej. Od czasu do czasu formę warto wygotować w wodzie z octem, aby zneutralizować zapachy. Formy nie należy myć w zmywarce. Po umyciu forma powinna całkowicie wyschnąć - zaleca się przechowywać ją w przewietrzonym miejscu. Wymiary: Wysokość 8 cm Szerokość 14,5 cm Długość 29,6 cm Masa: 1,02 kg Pojemność naczynia: 2 L