

Stahlcreme-Karamellform 4,8 x 4 cm

Konische Creme-Caramel-Form (Darioles) – Edelstahl



vedi prodotto online

CODICE: 0710011859545

MARCA: DE BUYER



SOLUZIONI FOODSERVICE

Die konische Crème-Caramel-Form aus Edelstahl, auch bekannt als Darioles-Form, ist ein unverzichtbares Werkzeug für professionelle und kreative Köche. Sie ist für die Kaltverarbeitung konzipiert und eignet sich ideal zur Zubereitung von Crème Caramel sowie zahlreicher anderer süßer und herzhafter Rezepte. So gelingen Ihnen präzise Ergebnisse und eine makellose Präsentation.

Gefertigt aus robustem, formstabilem Edelstahl, garantiert sie eine gleichmäßige Form und ein sauberes Finish und wertet so jede Kreation auf. Die perfekt glatte Innenfläche ermöglicht ein müheloses Herauslösen der Form und somit ein einfaches und sicheres Entnehmen selbst empfindlichster Präparate.

HAUPTMERKMALE

- Material: Hochwertiger Edelstahl
 - Form: konisch, ideal für Darioles und Crème Caramel
 - Verwendung: Konzipiert für die Kaltumformung
 - Glatte Innenfläche: für einfaches und präzises Entformen
 - Formstabile Struktur: beständig gegen intensive Nutzung
- Pflegehinweis: Spülmaschinenfest
Erhältlich in den Größen Ø 4,8 / 5,5 / 6,4 / 8 cm

MULTIFUNKTIONALE VERWENDUNG

Neben Crème Caramel eignet sich die Form auch hervorragend für:
Soufflé und Flan

- Löffeldessert
- Eiscreme und Semifreddos
- Reis, Flans und herzhaft zubereitungen

KOMPATIBILITÄT

- Geeignet für Kühlschrank, Gefrierschrank und Schnellkühler
- Nicht für die Mikrowelle geeignet

VORTEILE

- Formstabil und langlebig
- Konzipiert für den professionellen und intensiven Einsatz
- Gewährleistet eine elegante und einheitliche Präsentation
- Leicht zu reinigen und zu pflegen