

ALUMINIUMFORM FÜR KRANZKUCHEN MIT FLACHEM BODEN
30x6 cm



VERWENDUNG

Aluminiumform für Kranzkuchen für Konditorei und Gastronomie.

Ideal für die Herstellung von Casatiello (typischer herzhafter Kuchen aus Kampanien)

Die dunkle dünne Schicht, die sich auf der Innenseite des Aluminiums bildet, wird durch die natürliche Oxidation des Metalls verursacht: ein wahrer Schutz, die nicht entfernt werden sollte. Wer möchte, dass die Kochwerkzeuge stets glänzen, muss spezielle Produkte verwenden. Beim ersten Gebrauch ist es am besten, die Form mit Wasser zu waschen und vorzubehandeln, d.h. die Innenseite leicht mit Öl oder Butter einzufetten.