

FORMA CREME CARAMEL IN ACCIAIO cm.4,8x4

Stampo Creme Caramel Conico (Darioles) – Acciaio Inox



vedi prodotto online

CODICE: 0710011859545

MARCA: DE BUYER



Lo Stampo Creme Caramel conico in acciaio inox, noto anche come stampo per Darioles, è uno strumento indispensabile per la cucina professionale e creativa. Progettato per la formatura a freddo, è ideale per la preparazione di crème caramel e di numerose altre ricette dolci e salate, garantendo risultati precisi e una presentazione impeccabile.

Realizzato in acciaio inox robusto e indeformabile, assicura una forma uniforme e una finitura pulita, valorizzando ogni creazione. La superficie interna perfettamente liscia facilita il distacco dello stampo, rendendo l'estrazione semplice e sicura anche nelle preparazioni più delicate.

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

- Materiale: acciaio inox di alta qualità
- Forma: conica, ideale per darioles e crème caramel
- Utilizzo: progettato per la formatura a freddo
- Superficie interna liscia: per uno sfornaggio facile e preciso
- Struttura indeformabile: resistente all'uso intensivo
- Manutenzione: lavabile in lavastoviglie
- Disponibile in Ø 4,8 / 5,5 / 6,4 / 8 cm

UTILIZZO MULTIFUNZIONE

Oltre alla crème caramel, lo stampo è perfetto per:

- soufflé e flan
- dessert al cucchiaio
- gelati e semifreddi
- riso, sformati e preparazioni salate

COMPATIBILITA'

- Adatto a frigorifero, congelatore e abbattitore
- Non adatto al forno a microonde

VANTAGGI

- Indefornabile e durevole nel tempo
- Progettato per un uso professionale e intensivo
- Garantisce una presentazione elegante e uniforme
- Facile da pulire e da mantenere