



BAKERMANNTM
healthy baking



FORMA OTWIERANA NIERDZEWNA KWASOODPORNĄ

Dziękujemy za wybór marki BAKERMANN.

Produkty BAKERMANN to najwyższej jakości, wyjątkowe wyroby stworzone z myślą o zdrowiu użytkowników i długoletnim użytkowaniu. Piszemy „wyjątkowe”, ponieważ jak zapewne Państwo zauważą podczas ich używania, wszystkie ciasta i wypieki wykonane w naszych formach zachowują swój naturalny, niezmienny, wyjątkowy zapach i smak, przez co smakują dużo lepiej. Produkty BAKERMANN to wyroby całkowicie bezpieczne dla Państwa zdrowia, których bezpieczeństwo potwierdzone jest atestem Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego, uzyskany w Departamencie Bezpieczeństwa Żywności. Numer atestu PZH: B-BŻ-6071-143/20/D.

OPIS PRODUKTU

Atestowana forma BAKERMANN z otwieranymi bokami to wyjątkowa, innowacyjna forma opracowana przez naszych inżynierów. Posiada zdejmowane krótsze boki będące jednocześnie uchwytami, które po założeniu zabezpiecza się specjalnymi spinkami. Dzięki zabezpieczeniu boków spinkami forma staje się zwarta i bardzo poręczna, nawet w przypadku bardzo ciężkich ciast i chlebów. Idealnie nadaje się do wypieku wszelkiego rodzaju ciast, chlebów, pizzy, bułek, drożdżówek oraz innych produktów. Po włożeniu do formy specjalnej regulacji można w niej piec krótsze wypieki, przez co jedna forma zastępuje kilka innych i staje się formą uniwersalną na każdą ilość ciasta z przepisu. Po zastosowaniu dwóch regulacji można piec w jednej blaszce 2 różne ciasta jednocześnie. Otwierane boki umożliwiają podbieranie ciasta bezpośrednio z dna formy, a wykonanie formy w wersji cukierniczej bez skosów sprawia, że każdy kawałek ukrojonego wypieku jest prostokątny. W formach można kroić nożem i piec w nich bez papieru. Formy przed użyciem należy wysmarować tłuszczem - wyjątek stanowią ciasta wspinające (nie smarujemy boków, smarujemy dno) i zawierające w sobie dużo tłuszczu - np. kruche i półkruche.

Wyroby BAKERMANN wykonane są w całości ze stali nierdzewnej kwasoodpornej, która podczas wypieku nie wchodzi w reakcję chemiczną z produktami kwaśnymi, zasadowymi i słonymi a tym samym nie zmienia ich smaku i zapachu (w przeciwieństwie do form wykonanych z aluminium, alusteel, metalowych, cynkowanych). Oznacza to, że każdy produkt wypiekany w formach BAKERMANN zachowuje swój wyjątkowy, naturalny zapach i smak. Kolor wypiekanego ciasta jest jednolity, bez nienaturalnych przebarwień. Przy pieczeniu ciast z owocami, galaretką i serników brzegi ciasta nie ciemnieją.

Forma wykonana jest w całości ze stali nierdzewnej kwasoodpornej AISI 304 (1.4301, 0H18N9) o grubości 0,8 mm.

INFORMACJE DODATKOWE

- forma ze względu na swoją budowę nie jest perfekcyjnie szczelna. Idealnie nadaje się do wypieku wszelkich produktów, lecz należy pamiętać, że nie zatrzyma wewnątrz cieczy o konsystencji wody,
- stan: nowy,
- opakowanie: produkt zapakowany w folię termokurczliwą, oklejony etykietami informacyjnymi, które można łatwo usunąć z powierzchni folii – bądź eko - segreguj!
- gwarancja: 10 lat,
- produkt wykonywany ręcznie, może posiadać na powierzchni drobne rysy produkcyjne, które nie zmniejszają wartości użytkowej wyrobu,
- podczas pieczenia forma może nieznacznie odkształcać się - jest to proces naturalny wywołany rozszerzalnością cieplną materiału, który nie zmniejsza wartości użytkowej produktu.

ZALECENIA

- metalowe formy wypiekowe należy używać z zachowaniem ostrożności - w szczególności nie należy niszczyć ich powierzchni akcesoriami kuchennymi posiadającymi ostre krawędzie,
- forma nie jest przeznaczona do używania w kuchenkach mikrofalowych,
- do użycia w piekarniku w temperaturze do 270°C,
- w stanie gorącym nie należy zanurzać formy w wodzie ani nalewać do niej zimnej wody,
- przed rozpoczęciem czyszczenia formy po pieczeniu należy odczekać kilka minut aż ostygnie,
- gorące formy należy odkładać zawsze na materiały niepalne,
- po użyciu zaleca się formę przemyć i osuszyć,
- formy BAKERMANN można myć w zmywarkach domowych, przemysłowych lub ręcznie,
- kolor formy jak i jej grubość mają wpływ na sposób pieczenia (temperatura, typ grzania, umiejscowienie formy w piekarniku, długość trwania wypieku).

W razie jakichkolwiek pytań odnośnie wypieku w formach BAKERMANN jesteśmy zawsze do Państwa dyspozycji (kontakt w stopce) – zawsze traktujemy klientów tak jak sami byśmy chcieli być traktowani – Państwa zadowolenie z wytwarzanych przez nas wyrobów jest dla nas najważniejsze.

PIERWSZE UŻYCIE FORMY

Przed pierwszym użyciem formy należy bezwzględnie bardzo dokładnie umyć jej powierzchnię ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń, aby zmyć z jej powierzchni środek konserwujący do stali nierdzewnej.



Podczas pierwszych kilku wypieków ciasto (w szczególności chlebowe) może lekko przywierać do powierzchni formy – jest to proces naturalny występujący w nowych formach, które nie posiadają fabrycznych powłok anti-stick. Zaleca się przed pierwszym użyciem jednokrotne lub dwukrotne „wygrzanie” formy w piekarniku. Instrukcję „wygrzewania” form znajdą Państwo poniżej.

Aby przeciwdziałać przywieraniu ciasta chlebowego do formy podczas pierwszych wypieków rekomendujemy sprawdzony i naturalny sposób na stworzenie własnej, pysznej i zdrowej powierzchni anti-stick, polegający na wysmarowaniu wewnętrznej powierzchni formy smalcem i wysypaniu jej płatkami owsianymi, kaszą manną nasionami lub otrębami. Do tak przygotowanej formy wkładamy delikatnie ciasto do wyrośnięcia. Ta metoda tworzenia naturalnej warstwy anti-stick ze zdrowych produktów jest stosowana w piekarnictwie od wieków. Najlepsi mistrzowie wypieków cenią tą technikę ze względu na to, iż smalec jest produktem naturalnym nie wpływającym w sposób znaczący na smak pieczywa oraz posiadającym dużą odporność na wysokie temperatury, natomiast wysypka w postaci płatków, nasion, kasz czy otrębów uszlachetnia skórę nadając nawet najprostszemu chlebowi jego własny charakter.

Podczas pierwszych wypieków chleba powierzchnię foremki można także (zamiast smarować smalcem i wysypywać) wyłożyć papierem do pieczenia, jednakże sposób rekomendowany jest o wiele smaczniejszy.

W przypadku pieczenia ciast podczas kilku pierwszych wypieków stosować papier do pieczenia.

Aby zapewnić najbardziej optymalne warunki wypieku i najkorzystniejsze rozprzeczanie ciepła, formy otwierane BAKERMANN wykonane są z grubszego materiału niż foremki sklepowe produkowane z bardzo cienkich blach. Tym samym nasza forma nagrzewa się nieco dłużej. Ze względu na to, czas pieczenia podany w przepisie należy średnio wydłużyć o 10-25%.

WYGRZEWANIE FORM BAKERMANN

- przed włożeniem formy do piekarnika należy bezwzględnie bardzo dokładnie umyć jej powierzchnię ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń aby zmyć z jej powierzchni tłusty środek konserwujący do stali nierdzewnej,
- formę należy osuszyć i włożyć do piekarnika (może być nie nagrzaną),
- wypiekać 2-3 godziny w temperaturze 180-200 stopni,
- zostawić do ostygnięcia w piekarniku,
- w razie konieczności powtórzyć proces wygrzewania.

Podczas wygrzewania forma może nieznacznie odkształcać się - jest to proces naturalny wywołany rozszerzalnością cieplną materiału. Po ostygnięciu forma wróci do swojego kształtu.

DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP NASZYCH PRODUKTÓW

Wybierając markę BAKERMANN wybrali Państwo produkt:

- którego bezpieczeństwo dla zdrowia potwierdzone jest atestem Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego,
- z bardzo długim cyklem żywotności, który pozostawia po sobie minimalny ślad energetyczny,
- wykonany w całości z jednego materiału, który w 100% może być odzyskany w procesie recyklingu,
- wyprodukowany w całości w Polsce przez polskie firmy.

ODWIEDŹCIE NAS

 www.bakermann.eu

 www.facebook.com/BAKERMANNno1

 www.instagram.com/bakermann.eu

Produkcja / Dystrybucja:

INOX COMPANY
os. Centrum D 3/1
31-932 Kraków
Zamówienia: Michał Liber / +48 665 518 808 / biuro@bakermann.eu

Oferowane produkty, ich forma, budowa, właściwości i indywidualne cechy użytkowe są własnością przemysłową należącą do Inox Company. Kopiowanie i rozpowszechnianie tych produktów bez właściwego zezwolenia Inox Company jest zabronione i stanowi naruszenie praw własności (ustawa Dz. U. 1993 Nr 47 poz. 211 z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczynnej konkurencji) skutkujące odpowiedzialnością karną, określoną w przepisach prawa przemysłowego i cywilnego.