



BAKERMANN™
healthy baking



TORTOWNICA 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, uzyskanym w Departamencie Bezpieczeństwa Żywności. Numer atestu PZH: B-BŻ-6071-143/20/D.

OPIS PRODUKTU

Atestowana tortownica marki BAKERMANN wykonana w całości ze stali nierdzewnej kwasoodpornej, przeznaczona do zdrowego wypieku wszystkich rodzajów ciast, pieczywa (w tym chlebów na zakwasie) oraz innych wypieków jak tarty, ciastka, kołaczki itp. Tortownica wykonana jest w wersji okrągłej z odpinanym rantem zewnętrznym. Specjalnie wyprofilowane dno tortownicy ułatwia podbieranie z niego ciasta szpatułką oraz umożliwia zsuniecie gotowego ciasta z dna tortownicy bezpośrednio na deskę do krojenia lub patelnię.

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, ocynkowanych). Oznacza to, że każdy produkt wypiekany w naszych formach zachowuje swój wyjątkowy, naturalny kolor, zapach i smak. Kolor wypiekanego ciasta jest jednolity, bez nienaturalnych przebarwień - przy pieczeniu ciast z owocami, galaretką i serników brzegi ciasta nie ciemnieją. Tortownica nie wysusza ciast biszkoptowych tak jak ranty cukiernicze, przez co podnoszą się ich walory smakowe.

Tortownica wykonana jest w całości tylko ze stali nierdzewnej kwasoodpornej AISI 304 (1.4301, 0H18N9), nie posiada dodatkowych powłok, które z czasem ulegają uszkodzeniu. Dzięki temu mogą Państwo w razie potrzeby odkroić ciasto nożem od formy lub pociąć gotowe ciasto na dnie tortownicy bez obawy o jej uszkodzenie (płytkie zarysowania formy nie wpływają w sposób istotny na jej cechy użytkowe). Nasze tortownice można myć we wszystkich zmywarkach oraz ręcznie.

INFORMACJE DODATKOWE

- tortownica ze względu na swoją budowę nie jest perfekcyjnie szczelna. Idealnie nadaje się do wypieku różnych produktów, lecz należy pamiętać, że nie zatrzyma wewnątrz cieczy o konsystencji wody,
- stan - nowy,
- opakowanie – produkt zapakowany w folię termokurczliwą, oklejony etykietami informacyjnymi,
- **gwarancja - 10 lat** (dla firm 24 miesiące),
- produkt wykonywany ręcznie – nowy produkt może posiadać na powierzchni rysy produkcyjne, które nie zmniejszają wartości użytkowej wyrobu ani nie wpływają na jakość wypiekanych w nim produktów,
- 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 300°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,
- rodzaj formy oraz jej grubość mogą mieć wpływ na sposób pieczenia w danym piekarniku (temperatura, typ grzania, umiejscowienie formy w piekarniku, długość trwania wypieku).

W razie jakichkolwiek pytań odnośnie wypieku w formach BAKERMANN jesteśmy zawsze do Państwa dyspozycji. Zawsze traktujemy klientów tak jak sami chcielibyśmy być traktowani – Państwa zadowolenie z wytwarzanych przez nas wyrobów jest dla nas najważniejsze – jeżeli dany produkt nie spełnia Państwa oczekiwań prosimy o kontakt z nami przed wystawieniem opinii o naszym produkcie (kontakt w stopce).

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 znajdują 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.

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

WYGRZEWANIE FORM BAKERMANN

- przed włożeniem tortownicy 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,
- tortownicę należy osuszyć i włożyć do piekarnika (nie musi być nagrzany),
- wypiekać 2-3 godziny w temperaturze 180-200 stopni,
- zostawić do ostygnięcia w piekarniku,
- w razie konieczności powtórzyć proces wygrzewania.

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

DZIEKUJEMY 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 Polsce przez polskie firmy.

ODWIEDŹCIE NAS



www.bakermann.eu



<https://www.facebook.com/BAKERMANNno1>



<https://www.instagram.com/bakermann.eu>



Produkcja/Dystrybucja/Zamówienia: Inox Company, 31-932 Kraków, Polska, tel.: (+48) 665 518 808, biuro@bakermann.eu

Oferowane produkty, ich forma, budowa, właściwości i indywidualne cechy użytkowe są własnością przemysłową należącą do Inox Company.

Kopowanie 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 nieuczciwej konkurencji) skutkujące odpowiedzialnością karną, określoną w przepisach prawa przemysłowego i cywilnego.