

BANETON DE FERMETACION DE RATAN 19 CM



Banetón de fermentación de ratán. Estas canastillas imprimen su forma a los pastones y decoran la corteza. Es recomendable usar el baneton de ratan cuando hacemos masas con poca hidratación. Antes de poner la masa, espolvorea el baneton con harina. El ratán es un material natural, por lo que no se debe limpiar con agua o bayetas. Utiliza un cepillo después de cada uso para mantenerlo en perfectas condiciones. Puedes usar una funda de lino si quieres fermentar masas con una hidratación alta. Este Baneton es redondo y tiene una medida de 19 cm de diámetro.

Calificación: Sin calificación

Precio

PVP Final sin descuentos:34,27 €

Precio con descuento28,32 €

PVP Final:34,27 €

PVP sin IVA:28,32 €

5,95 €

[Haga una pregunta sobre este producto](#)

Descripción

Banetón de fermentación de ratán. Estas canastillas imprimen su forma a los pastones y decoran la corteza. Es recomendable usar el baneton de ratan cuando hacemos masas con poca hidratación. Antes de poner la masa, espolvorea el baneton con harina. El ratán es un material natural, por lo que no se debe limpiar con agua o bayetas. Utiliza un cepillo después de cada uso para mantenerlo en perfectas condiciones.

Puedes usar una funda de lino si quieres fermentar masas con una hidratación alta. Este Baneton es redondo y tiene una medida de 19 cm de diámetro.

Comentarios

Aún no hay comentarios para este producto.