BANNETON DE FERMETACION DE RATAN BATARD 29X15 CM

Banetón de fermentación de ratán con corona. 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 perfecto para la fermentación de panes tipo Batard, tiene 29x15 cm de base por 8 cm de altura.

Calificación: Sin calificación
Precio
PVP Final sin descuentos:23,56 €

Precio con descuento19,47 €

PVP Final:23,56 €

PVP sin IVA:19,47 €

4,09 €

Haga una pregunta sobre este producto

Descripción

Banetón de fermentación de ratán con corona. 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 perfecto para la fermentación de panes tipo Batard, tiene 29x15 cm de base por 8 cm de altura.

Comentarios

Aún no hay comentarios para este producto.