



Emile Henry Okrągły Serowy Piekarnik 0,5 l

Indeks: **786669** Producent: **Emile Henry** Kod producenta: **EH349517**

Cena: **254.09 zł**

Opis

Emile Henry EH349517 Cheese Baker, 0,5 l

Producent: Emile Henry

Emile Henry Cheese Baker to niezastąpione narzędzie do gotowania i podawania gorącego sera w oryginalny sposób. Szezlong pozwala na przygotowanie serowego aperitif lub kolacji raclette w wyjątkowy sposób. Wystarczy umieścić ser w pojemniku o średnicy 17 cm, dodać ulubione wypełnienie i wstawić do piekarnika na 15-20 minut.

Po upieczeniu ser można podawać bezpośrednio z Cheese Bakera - idealnie nadaje się do maczania bułek, krakersów lub podawania z warzywami. Pokrywka Cheese Bakera rozwija smak sera, zapobiega wysychaniu, utrzymuje ciepło i aromaty. Produkt można używać w piekarniku, kuchence mikrofalowej oraz czyścić w zmywarce.

Wysoka jakość produktu Emile Henry gwarantuje nie tylko doskonałe efekty gotowania, ale również długotrwałą użyteczność. Cheese Baker jest produkowany we francuskim Burgundzie, co świadczy o tradycji i rzemieślniczym podejściu do produkcji. Odkryj nowy sposób na przygotowanie i podanie sera z Emile Henry Cheese Baker!

- Gotuj ser inaczej. Nasz szezlong umożliwia gotowanie i podawanie gorącego sera na podzielenie się aperitifem lub kolacji raclette.
- Kolory, blokady lub ser z kozie, włóż ser do pojemnika (średnica 17 cm) z wypełnieniem (miód, zioła, przyprawy itd.), a następnie włóż do piekarnika przez 15 do 20 minut.
- Można je podawać bezpośrednio w cheesebakerze: namoczyć bułki lub krakerki lub podawać małą łyżeczkę na warzywach, ziemniakach lub kielbasach.
- Podczas gotowania pokrywka rozwija smak, zapobiega wysychaniu sera, utrzymuje zapachy i utrzymuje ciepło do momentu osiągnięcia wymaganego serwisu. Cheese Baker można używać w piekarniku w temperaturze do 270°C, można używać w kuchence mikrofalowej i myć w zmywarce, bez zmiany koloru.
- Podobnie jak wszystkie produkty firmy Emile Henry również nasz Cheese Baker jest produkowany w naszych warsztatach w Marcigny w Burgundzie.

- **punkt znaku wypunktowania:** Gotuj ser inaczej. Nasz szezlong umożliwia gotowanie i podawanie gorącego sera na podzielenie się aperitifem lub kolacji raclette., Kolory, blokady lub ser z kozie, włóż ser do pojemnika (średnica 17 cm) z wypełnieniem (miód, zioła, przyprawy itd.), a następnie włóż do piekarnika przez 15 do 20 minut., Można je podawać bezpośrednio w cheesebakerze: namoczyć bułki lub krakerki lub podawać małą łyżeczkę na warzywach, ziemniakach lub kielbasach., Podczas gotowania pokrywka rozwija smak, zapobiega wysychaniu sera, utrzymuje zapachy i utrzymuje ciepło do momentu osiągnięcia wymaganego serwisu. Cheese Baker można używać w piekarniku w temperaturze do 270°C, można używać w kuchence mikrofalowej i myć w zmywarce, bez zmiany koloru., Podobnie jak wszystkie produkty firmy Emile Henry również nasz Cheese Baker jest produkowany w naszych warsztatach w Marcigny w Burgundzie.
- **ilość sztuk w opakowaniu** 1
- **marka:** Emile Henry

- **rodzaj wykończenia:** Malowany
- **numer części:** EH349517
- **waga opakowania przedmiotu:** 1.96 kilograms
- **pojemność:** 0.5 liters
- **producent:** Emile Henry
- **można myć w zmywarce:** 1
- **zewnętrznie przypisany identyfikator produktu:** 3289313495179
- **kształt przedmiotu:** Okrąg
- **zalecane węzły przeglądania:** 20853764031
- **nazwa przedmiotu:** Emile Henry EH349517 Cheese Baker, 0,5 l
- **materiał:** Ceramika
- **instrukcje opieki:** Do mycia w zmywarce, Bezpieczne w piekarniku

Parametry

Ilość sztuk w opakowaniu	1
Waga produktu	1.96 kg
Pojemność	0.5 l
Materiał	Ceramika
Bezpieczne w piekarniku	Tak
Można myć w zmywarce	Tak

Zdjęcia

