

Professzionális eszközök – professzionális felhasználásra!



A Demarle cég úttörő a szilikon sütőformák gyártásában. A cégalapító, Guy Demarle forradalmi ötlete alapján a szilikont egy erős üvegszál-hálóra viszik fel több rétegben, melynek köszönhetően a kész formák **teljesen tapadásmentesek, tartósak, formájukat megőrzik, könnyen használhatóak és tisztíthatóak.**

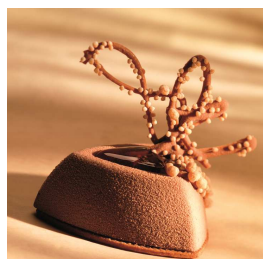
A felhasználás módjától függően kétféle eltérő felépítésű formát kínálunk:

- hagyományos tészták sütéséhez az üvegszál hálószerkezet nyílásai biztosítják a legjobb légáramlást
- folyékony anyagok fagyasztásához és sütéséhez ajánlott a szilikonnal teljesen kitöltött változat

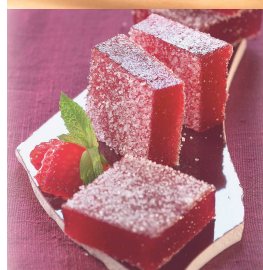
A formák a világ legszigorúbb élelmiszerhigiéniai előírásainak megfelelnek, a tálcaméretük között pedig megtalálhatóak a szabványos 600x400, 400x300 mm-es, Gasztronorm (1/1, 1/2), valamint speciális szabványméretek is.



Termékcsoportok:



Flexipan®: A világ elsőszámú szilikon sütőformája immár 30 éve, köszönhetően első osztályú alapanyagainak, elnyűhetetlenségének és a **több mint 200 formának és tálcaméretnek**, melyet a szakembereknek kínál. Egyedülálló módon **akár 3000 alkalommal is használható**, formáját **280°C-os sütés vagy -40°C-os fagyasztás** után is megőrzi, köszönhetően a megerősített hálószerkezetnek. Tisztításához elegendő akár folyóvíz alatti öblítés, vagy egy semleges tisztítószer.



Flexipat®: A szilikon-üvegszál ötvözet lapos tálca formában lehetővé teszi akár vékony piskóta rétegek sütését, akár crême brûlée vagy gyümölcszelék készítését is. A **lapok magassága 1 vagy 2 cm**, illetve a húros vágókhoz illő 1,6 cm is lehet. A formák pereme nem csak esztétikai célt szolgál az élék sima felületének kialakításában, hanem szerkezeténél fogva merevséget ad a formának, így könnyítve a töltést.



Silpat®: Teljesen **tapadásmentes, perforált sütőlapok**. Kiválóan alkalmasak cukrászsütemények tésztájának elkészítéséhez, macaronok, kekszek, piskóták és omlós tészták sütéséhez. A Silpat perforált sütőlapra helyezve használható.

Silform®: A perforált sütőformák széles választéka tökéletes légáramlást biztosít különféle tészták sütéséhez. A széles választékban megtalálhatóak tartletek, kelt tészták és kenyértészták sütésére is alkalmas formák.

A fent említett termékcsoportokon kívül a Demarle cég további hasznos termékekkel igyekszik megfelelni a szakemberek elvárásainak. Ilyenek például a különböző méretű **alumínium tálcák, rácsok, sütőlemezek, keretek, regálok, kiszűrő formák, arany desszertkártyák és különböző cukrászati szakkönyvek.**

A további információkat, illetve a készletről megvásárolható termékeket megtalálják honlapunkon, a www.gwn.hu internetes oldalon.