



Pakmaya®

Ustalarımızın ve
şeflerimizin yardımcısı

Pakmaya Tava-Sür



Fırınlarda ve pastanelerde ekmek, kek, poğaç, açma ve benzeri hamur işi lezzetleri üretirken kolayca sürülerek kullanılan Pakmaya Tava-Sür, tava, tepsi ve diğer kapların yağlamasında kullanılır.



Pakmaya Tava-Sür Özellikleri:

- Tavalarda ve kalıplarda ayçiçeği, mısırözü gibi bitkisel yağlarda olduğu gibi kullanımından sonra kararır yapmaz, koku bırakmaz.
- Yapışmayı önlediği için, bitkisel yağlara göre daha fazla yağlama imkanı sunar.
- Pakmaya Tava-Sür, diğer yağlara göre hamura bulaşması daha az olması sebebiyle; ekmeğin aromatik özelliklerini değiştirmez.
- Tortu bırakmaz.
- Diğer yağlara göre daha kolay temizlenir.
- Kompresör ile birlikte kullanılabilir.
- Tava-Sür ile yağlanan tavalarda daha uzun süre kullanılır.



Kullanım şekli:

Kullanım öncesi çalkalanıp temiz bir bez, sünger veya fırça yardımıyla tava veya kalıpların üzerine sürülür.

Raf ömrü: 1 yıl

Ambalaj: 10 kg



Demo talepleriniz ve sorularınız için bizi arayabilirsiniz.



Danışma
Hattı

www.pakmaya.com
0 800 211 00 82 (Ücretsiz)
0 212 267 0 725



www.pakmayaprofesyonellerdunyasi.com