

CROSTATA CON FONDO SMONTABILE.

Da quando sono entrate in cucina le teglie apribili la vita delle donne è senza dubbio migliorata. Ciambelle che non si sfaldano, torte classiche che non si rovesciano, semifreddi che non si disfano...

E le crostate? con la loro pasta frolla così delicata e la loro superficie così preziosamente decorata?

Guardini da oggi vi propone la soluzione a tutte le vostre preoccupazioni, con la teglia per crostate con fondo amovibile. Basta un tocco e come per magia la crostata è servita!

Ha un diametro di 28 cm ed è disponibile in tre colori: rosso, blu e grigio.

Lo stampo con fondo amovibile è una novità che Guardini, azienda sempre attenta alle esigenze di chi ama la cucina, propone per poter realizzare tantissime crostate: con la frutta fresca nei mesi estivi o quelle classiche con la marmellata tutto l'anno!



SCHEMA TECNICA:

Metallo di supporto: acciaio Hi-Top

Rivestimento interno: rivestimento Teflon® Classic Dupont..

Rivestimento esterno: rivestimento grigio.

Disponibile nella linea Gardenia.

Maggiori informazioni su www.guardini.com