

Thuis professionele patés maken

Persbericht O.K. Import

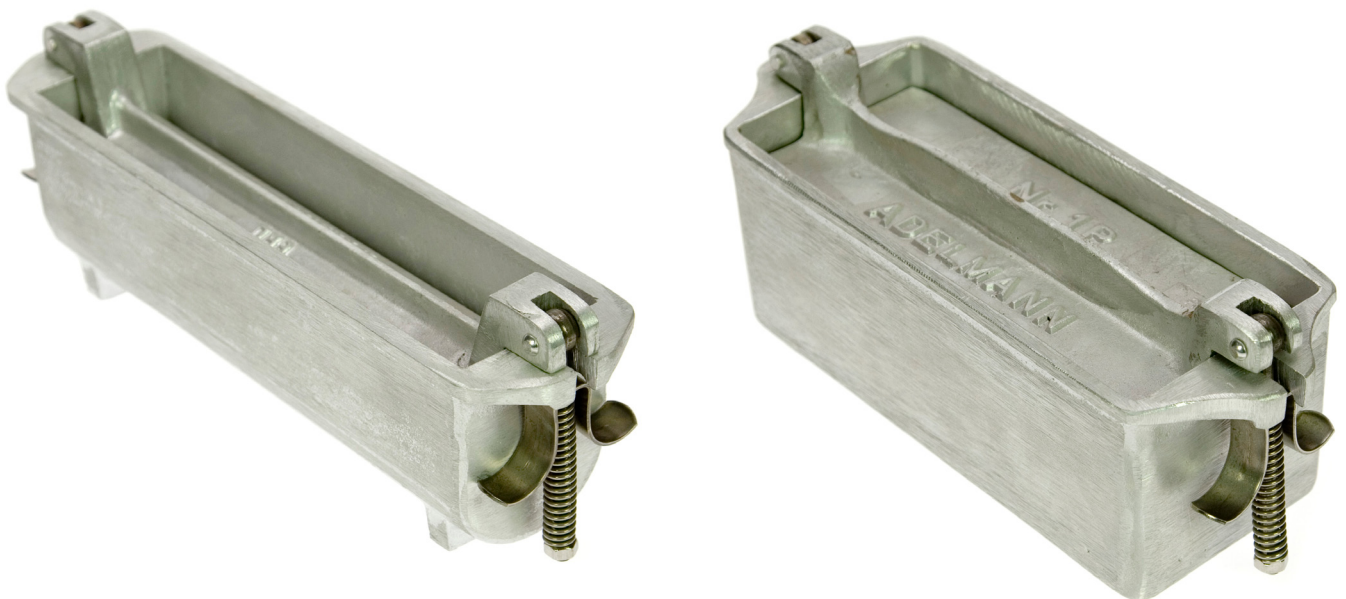
Thuis de mooiste patés maken was nog nooit zo makkelijk. Of het nu gaat om een klassieke paté de campagne, een grove peperpaté of een zeer fijne champignonpaté. Patés maken is niet moeilijk. Zolang de thuishoofd maar beschikt over goede ingrediënten en de beste materialen. Zoals de professionele aluminium gegoten patédrukvormen van het topmerk Adelman.

Deze drukvormen zijn waterdicht en dus ook geschikt voor fijne patés die au bain marie in de oven worden bereid. Als een paté uit de oven komt moet deze onder druk afkoelen. Dit kan door er bijvoorbeeld een plankje op te leggen met daarop een paar pakken zout of andere zware voorwerpen.

Met deze patédrukvormen zijn dergelijke kunstgrepen niet langer nodig. Bij de Adelman drukvormen zit de deksel vastgeklemd op de onderbak. Ook het losmaken van de paté is eenvoudig. Door plastic folie in de patédrukvormen te plaatsen, laat de paté na het bakken makkelijk los.

De professionele patédrukvormen van Adelman zijn verkrijgbaar in verschillende maten en modellen, voor zowel hoekvormige, ronde of V-vormige patés.

Prijs: vanaf 74,95 euro. Verkrijgbaar bij de betere kookwinkel en via www.kookwinkel.nl.



Hoge resolutie beeldmateriaal op www.culipersmap.nl > Beeldbank > Oldenhof