

Многофункциональная силиконовая форма «кольца» для приготовления различных блюд в духовке, микроволновке, холодильнике, морозилке.

1. 6 колец объемом 93 мл.
2. Вулканизированные ячейки – не нужно смазывать.
3. Легко моется.
4. На решетке идеально помещается 2 формы.
5. Легко хранить одну в другой, занимают мало места.
6. Идеально помещается в контейнер Freezer Smart 2,25 л.
7. Для того, чтобы вынуть из формы нежные десерты, подержите форму 10 минут в морозилке.
8. В зависимости от заполненности ячеек вы получите разные формы блюд: пончики, маффины, корзинки.
9. Необходимо споласкивать перед каждым использованием.
10. Ставьте форму на решетку, в разогретую духовку. Избегайте гриля и острых предметов.

Знаете ли вы, что в этой форме прекрасно готовить не только сладкое, но и привычные для вас блюда?

Омлет с овощами



Гарниры из пюре, риса и пр.



Картофельные кольца



Котлеты из гречки



Котлеты из молотого мяса



Рыбные кольца



Кольца из паштета



Суши-кольца



Кольца из кабачков



Кольца из брокколи



Просто лед



Булочки



Творожники



Испанскую тортилью



Пончики



Шоколадные кольца



Кокосовые кольца



Мороженое



Дополнительные идеи:

Сервировать и подавать кольца вы можете на толкушке Tupperware.



Окунайте готовые кольца в разноцветную глазурь или растопленный шоколад.



Кольца из риса или пюре можно панировать в семечках или кокосовой стружке – очень эффектно.



Положите рыбные или мясные кольца на хлеб, сверху сыр, разогрейте в микроволновке и получите бургер.



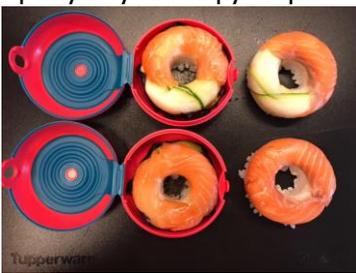
Разрежьте кольцо из теста вдоль, положите начинку и получите бельгийский бургер «Рингвич».



Заполните форму при выпечке полностью и, когда блюдо будет готово, вы сможете заполнить центр кремом или муссом, как в корзиночке.



Используйте круглую «ракушку» как футляр.



В контейнер Freezer Smart 2,25 л. Помещается ровно 12 готовых колечек.



Кольца разного цвета можно считать между собой, создавая оригинальные блюда.

