

# Jakość

pamięta się  
o wiele dłużej  
niż cenę

FOT. FACEBOOK (CHLEBY NA ZAKWASIE STARGARD)

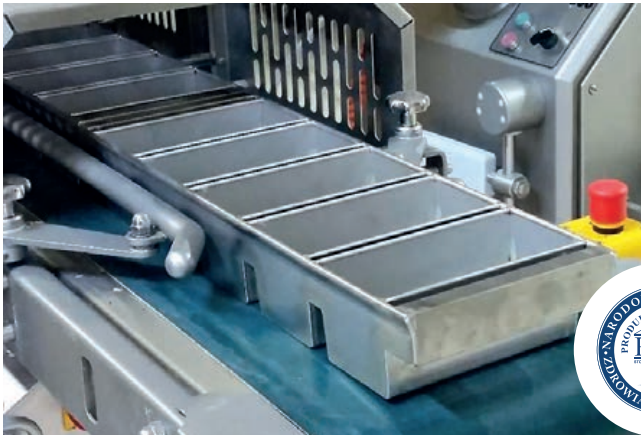


PRODUKT REKOMENDOWANY  
PRZEZ STOWARZYSZENIE  
POLSKA EKOLOGIA

## Dlaczego (TAK) stal kwasoodporna

– ponieważ od ponad 10 lat jest jedynym materiałem, który posiada pełny atest „do kontaktu z żywnością” bez wyłączenia produktów o charakterze kwaśnym, nie rdzewieje, nie ma żadnych powłok, które można zarysować, jest wytrzymały i w pełni bezpieczny do wypieku prawdziwego, dobrego chleba na naturalnym zakwasie. Wystarczy dobra emulsja do natłuszczania i nie potrzebujemy żadnych kosztownych powłok nieprzywierających. Dzięki tłuszczowi chleb ma szlachetny, piękny zapach i smakuje jak dawniej. Formy można bezpiecznie myć w zmywarkach!





**FORMY ZE STALI KWASOODPORNEJ TO POŁĄCZENIE TRADYCJI Z BEZPIECZNYM, ZDROWYM I EKONOMICZNYM WYPIEKIEM.** Tradycyjny, smaczny chleb na naturalnym zakwasie to nie tylko dobry skład, ale również odpowiednia forma przeznaczona do kontaktu z żywnością o charakterze kwaśnym, niezagrożająca zdrowiu konsumenta.

**STARANNE WYKONANIE, NIESZKODLIWY MATERIAŁ, WYTRZYMAŁOŚĆ** – to cechy, które składają się na jakość formy. Jej wytworzenie wymaga czasu i wiedzy, dlatego koszt dobrego produktu może być nieco wyższy niż tego przeciętnego. Ale to produkt warty tej ceny. ■

## FORMY ZE STALI KWASOODPORNEJ TO WYBÓR NAJLEPSZYCH PIEKARZY SZANUJĄCYCH TRADYCJĘ, WYSOKĄ JAKOŚĆ ORAZ ZDROWE NOWOCZESNE ROZWIĄZANIA

