



Jäskorg, Oval

16713



Jäskorgsduk för 16713

16713-D



Jäskorgar i olika former

Jäskorg som formar och stöder bröddegen under jäsningen. Korgen i rotting absorberar och håller värme, samtidigt som den andas. Det ger optimala förhållanden för brödets smak och struktur att utvecklas under jäsningen. Till alla jäskorgar finns måttanpassade jäskorgsdukar som förenklar skötsel av jäskorgen. Jäskorgsduken tål maskintvätt upp till 90°C och tål även torktumling. Dukarna säljs separat.

Klassiska jäskorgar av rotting

Rotting är det traditionella valet som inte bara ger bröden dess karaktäristiska mönster, men också bidrar till en naturlig luftcirkulation runt degen. Efter användning bör rottingkorgar borstas rena och förvaras torrt för att undvika mögel och förlänga deras livslängd.

Jäskorgar i olika former

Runda jäskorgar och ovala jäskorgar är klassiker men även rektangulära kan vara väldigt praktiskt, då bröden blir enklare att packa och stapla.



Jäskorg, Kvadrat

350 g, 165 x 165 x 85 mm 16714
Jäskorgsduk för 16714 16714-D



Jäskorg, Båtform

750g, 240 x 160 x 85 mm 16715
Jäskorgsduk för 16715 16715-D



Jäskorg, Oval

250 g, 200 x 120 x 70 mm 16716
Jäskorgsduk för 16716 16716-D



Jäskorg, Oval

500 g, 240 x 130 x 75 mm 16717
Jäskorgsduk för 16717 16717-D



Jäskorg, Oval

1000 g, 320 x 130 x 75 mm 16718
Jäskorgsduk för 16718 16718-D



Jäskorg, Rund

250 g, Ø 160 x 80 mm 16719
Jäskorgsduk för 16719 16719-D



Jäskorg, Rund

200 g, Ø 200 x 80 mm 16720
Jäskorgsduk för 16720 16720-D



Jäskorg, Rund

1000 g, Ø220 x 90 mm 16721
Jäskorgsduk för 16721 16721-D



Jäskorg, Oval

2000 g, 360 x 200 x 90 mm 16722
Jäskorgsduk för 16722 16722-D



Jäskorg, Oval

2000 g, 460 x 160 x 80 mm 16723
Jäskorgsduk för 16723 16723-D



Jäskorg, Baguette

600 g, 500 x 90 x 65 mm 16724
Jäskorgsduk för 16724 16724-D



Jäskorg, Pelare

750 g, Ø 300 x 90 mm 16725
Jäskorgsduk för 16725 16725-D