

Auflaufformen von masterclass sind echte Alleskönner

Köln, 17.02.2017 – Auflaufformen sind wahre Multitalente in der Küche. Denn sie können mehr als der Name zunächst verrät. Auch die Auflaufformen von masterclass lassen sich flexibel in der Küche einsetzen und dort verwenden, wo man es zunächst gar nicht vermutet.

Auflaufformen gehören zum meist unterschätzten Backzubehör. Für gewöhnlich erwirbt man sie nur für einen Zweck: Für die Zubereitung von Aufläufen. Doch Auflaufformen können je nach Art und Größe noch für ganz andere Aufgaben in der Küche verwendet werden. Es gibt sie in runden, ovalen eckigen oder quadratischen Formen. Für welches Design man sich entscheidet, hängt in erster Linie vom Gericht ab. Rechteckige Auflaufformen sind perfekt für die Zubereitung von Lasagne, Ovale hingegen ideal für Fischgerichte. Auch die Formen von masterclass warten mit einer Vielfalt auf, die eine große Bandbreite an Speisen abdeckt.

Auflaufformen für jeden Zweck

Auflaufformen können aus verschiedenen Materialien hergestellt werden. Jedes bietet dabei seine eigenen Vor- und Nachteile. Auflaufformen aus Metall sind in der Regel antihaftbeschichtet. Dies garantiert eine leichte Reinigung. Metall ist zudem ein ausgezeichneter Wärmeleiter. Metallische Formen nehmen die Hitze im Ofen sehr gut auf und geben sie unmittelbar an die Zutaten weiter. Mitunter verkürzt sich hier die Gar- und Backzeit. Keramische Auflaufformen isolieren hingegen mehr, verteilen aber die Wärme des Backofens effizienter. Das Resultat: Eine überall gleich gut durchgebackene Speise. Jedoch sollten Auflaufformen aus Keramik oder Porzellan keinen schnellen Temperaturstürzen ausgesetzt werden, sonst besteht die Gefahr von Rissen und Sprüngen. Kitchen Craft konzentriert sich mit seiner Produktlinie mit dem Label masterclass bei Auflaufformen nicht ausschließlich auf ein Material. Sowohl Formen aus Metall oder Keramik sind im Sortiment zu finden.

Breites Sortiment an Auflaufformen

Dabei bleiben die Formen von masterclass vielseitig einsetzbar. Mit runden und flachen Auflaufformen gelingen spielend einfach Quiches oder Tartes. Eckige Varianten aus Keramik eignen zum Aufsichten einer Lasagne genauso wie zum Auftischen einer kalten Tiramisu. Auch für Gratins und zum Backen von Kuchen können die Auflaufformen von masterclass herangezogen werden. Denn mit den rechteckigen, quadratischen sowie hitzebeständigen Auflaufformen jeden Materials lässt sich ohne weiteres ein Teig für flache Gebäcke wie Brownies oder Streuselkuchen zubereiten.

Die Auflaufformen von masterclass finden sich in vielen Formen und Größen im Onlineshop [www.meincupcake.de](http://www.meincupcake.de/shop/Backformen-und-Backbleche/Auflaufformen/) unter www.meincupcake.de/shop/Backformen-und-Backbleche/Auflaufformen/. Masterclass ist ein Label und die Premium-Marke von Kitchen Craft, einem führenden Hersteller von Backzubehör. Kitchen Craft gehört zu den namhaftesten Anbietern auf dem Markt und kann seit der Firmengründung im Jahr 1850 auf eine lange Tradition zurückblicken. Zunächst als

Eisenwarenhandel in Großbritannien aufgebaut, spezialisierte sich das Unternehmen im Laufe der Jahrzehnte mit einer stetig wachsenden Produktpalette immer stärker auf die Herstellung von Küchenutensilien. So dürfte in fast jedem britischen Haushalt ein Produkt der Marke Kitchen Craft vorhanden sein.

Über die CAKE MART GmbH

MeinCupcake.de ist eine Marke der CAKE MART GmbH. Seit 2010 bietet der Onlineshop ein großes Sortiment an Backzutaten und Backzubehör für individuelles und kreatives Backen von namhaften Herstellern wie Städter, Birkmann, Nordic Ware, Wilton oder Kitchen Craft. CAKE MART ist nicht nur online aktiv, sondern betreibt auch im stationären Handel aktuell drei Filialen in Duisburg, Düsseldorf und Köln.

CAKE MART GmbH
Andre Werner
Vogelsanger Straße 354
50827 Köln
Tel.: 0221 / 29980474
E-Mail: presse@meincupcake.de
Web: www.meincupcake.de