

Schneebeesen von Kitchen Craft erweisen sich als Alleskönner

Köln, 29.09.2017 – Schneebeesen sind beim Backen und Kochen unverzichtbare Küchenhelfer. Mit ihnen werden Soßen, Sahne sowie Cremes vermengt oder Eischnee aufgeschäumt. Schneebeesen von Kitchen Craft stehen dabei für robuste Verarbeitung und zeitloses Design.

Schneebeesen offenbaren sich beim Arbeiten in der Küche als echte Multitalente. Mit ihnen vermischt man nicht nur einfach Soßen oder Zutaten. Denn auch beim Backen sind Schneebeesen von Kitchen Craft oder anderer Hersteller ein kaum zu ersetzender Küchenhelfer. Mit Schlagbeesen rühren Backenthusiasten flüssige Teige an, schlagen Cremes auf oder den Eischnee steif.

Schlagbewegung bringt Volumen in Massen

Das Konstruktionsprinzip der Schneebeesen von Kitchen Craft und anderer Hersteller bleibt dabei recht einfach: Mehrere Drahtschlingen unterschiedlicher Anzahl führen aus einem stabilen Griff heraus und auch wieder hinein. Bei der Zubereitung von Speisen führt man durch die schnellen Rotationsbewegungen des Rührbesens Luft in die Massen ein. Dadurch entstehen Luftbläschen, die durch die Drahtschlingen des Schneebesens wieder zerkleinert werden. Auf diese Art und Weise kommt Volumen in die Massen.

Das Material der Schneebeesen kann recht unterschiedlich sein. Der Griff besteht entweder aus Metall, Holz oder Kunststoff. Die Schlingen sind in der Regel aus Metall gefertigt. Manchmal werden diese noch mit Silikon überzogen.

Schneebeesen von Kitchen Craft – Robust mit edler Optik

Kitchen Craft zählt zu den renommiertesten und auch ältesten Marken auf dem Markt für Backzubehör. Schneebeesen von Kitchen Craft sind für ihre robuste Verarbeitung bekannt. Viele Schneebeesen von Kitchen Craft sind aus stabilem Edelstahl gefertigt. Dabei verzichtet das britische Unternehmen mitunter auf farbliche Details und belässt ihre Schlagbeesen in einer zeitlosen Edelstahl-Optik. Einige Schneebeesen von Kitchen Craft sind hingegen mit Silikon überzogen und

setzen dezent farbliche Akzente. Die silikonbeschichteten Schneebesen von Kitchen Craft schonen Oberflächen von Rührschüsseln, Pfannen oder Töpfen. Dies kann besonders wichtig sein, wenn diese Behälter mit einer empfindlichen Antihaf-Beschichtung ausgestattet sind. Die Schneebesen von Kitchen Craft können im Onlineshop von MeinCupcake.de unter www.meincupcake.de/shop/Backzubehoer-und-Kuechenhelfer/Schneebesen/ erworben werden.

Über die CAKE MART GmbH

MeinCupcake.de ist die Anlaufstelle rund um das kreative Backen und die individuelle Tortendekoration im Internet. Der Onlineshop wird von der CAKE MART GmbH in Köln betrieben. Seit 2010 finden hier alle Backenthusiasten ein umfangreiches Sortiment aus fast 10.000 Artikeln, das von Backzutaten bis hin zum praktischen Backzubehör vieler bekannter Markenhersteller, wie Nordic Ware, Wilton, Kitchen Craft, Städter oder Dr. Oetker, reicht. Neben dem Onlineshop ist die CAKE MART GmbH auch zusätzlich mit insgesamt drei Filialen in den Innenstädten von Köln, Düsseldorf und Duisburg vertreten.

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