

Backthermometer von Städter zum optimalen Erhitzen des Gebäcks

Köln, 03.11.2017 – Damit Kuchen, Muffins & Co. perfekt gelingen, sind die Backzeit und die Backtemperatur entscheidende Faktoren. Für den richtigen Überblick sorgen Backthermometer von Städter, die das Wärmeniveau im Backofen exakt messen.

Drehregler von Backöfen suggerieren mit ihren Skalen das punktgenaue Erhitzen auf bestimmte Temperaturen im Backofen. Doch diese sind mitnichten immer exakt und es entstehen Temperaturabweichungen, die sich signifikant auf Konsistenz und Aussehen von Gebäcken auswirken können. Um den Schwankungen entgegenzuwirken, eignet sich ein Utensil wie ein Backthermometer von Städter. Denn hiermit lässt sich der Hitzegrad im Ofenraum genau regulieren.

Verschiedene Backthermometer von Städter

Doch Thermometer sind nicht einfach nur Thermometer. Sie können einerseits vielfältig verwendet werden. Andererseits gibt es auch sehr spezielle Modelle an Backofenthermometern, die nur für einen einzigen Zweck, bspw. zum Karamellisieren von Zucker, bestimmt sind. Zu den gängigsten Varianten zählen sicher die klassischen Backofenthermometer. Sie messen die entstehende Hitze im Backofenraum. Ein derartiges Backthermometer von Städter – oder von anderen Herstellern – befindet sich in der Regel während des gesamten Backvorgangs im Ofen und ist darauf ausgelegt, auch höheren Temperaturen standzuhalten.

Backthermometer von Städter: Das Einstichthermometer

Backthermometer von Städter gibt es auch als Einstichthermometer. Damit misst man ganz direkt die Kerntemperatur von Kuchen, Braten, Grillgut oder anderen Speisen, die im Backofen erwärmt werden können. Charakteristisches Erkennungsmerkmal bleibt bei diesem besonderen Backthermometer von Städter die lange Nadel mit integriertem Sensor, die beim Messen direkt und kurz in die Speise eingeführt wird. Einstichthermometer gibt es sowohl mit analoger als auch mit einer digitalen Anzeige. Die Backthermometer von Städter können aber auch ganz gezielt für spezielle Aufgaben produziert sein. So hat der deutsche Hersteller auch Zuckerthermometer in

seinem Angebot, mit denen sich niedrige Temperaturen beim Temperieren von Schokolade mühelos überwachen lassen.

Städter produziert seit seiner Firmengründung qualitativ hochwertiges Backzubehör wie Ausstecher, Backformen oder Spritztüllen. Auch Thermometer zählen inzwischen zum Produktsortiment des Herstellers aus dem hessischen Allendorf. Viele Backthermometer von Städter können dabei im Onlineshop von MeinCupcake.de unter www.meincupcake.de/shop/Backzubehoer-und-Kuechenhelfer/Backthermometer/ bestellt werden.

Über die CAKE MART GmbH

MeinCupcake.de ist seit 2010 der Onlineshop für alle Hobby-Konditoren und Profi-Bäcker im Internet. Der Shop wird von der CAKE MART GmbH in Köln betrieben und umfasst ein Angebot von beinahe 10.000 Artikeln. Im Sortiment finden Backbegeisterte Backzutaten sowie praktisches Backzubehör vieler bekannter Markenhersteller wie Wilton, Nordic Ware, Städter oder Birkmann. Die CAKE MART GmbH ist auch 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