



4连史多伦模(1000系列不沾)

4 Links Stollen Mould (Non-stick Series 1000)



食品级



镀铝

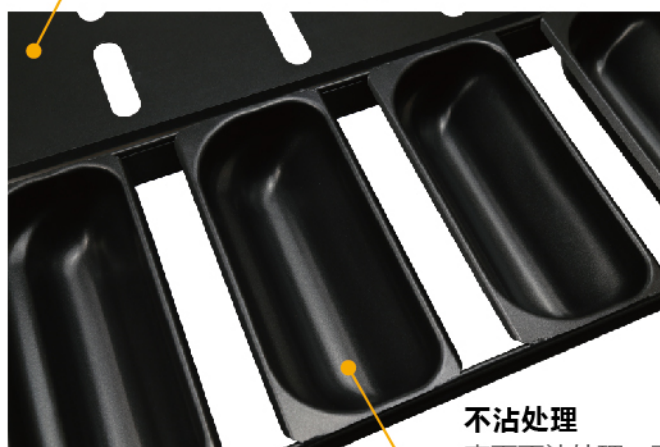
产品用途 制作史多伦面包

产品材质 镀铝



黑色涂层

黑色涂层设计，
节能省时



不沾处理

表面不沾处理，不易
吸附油脂和水，方便
清洗，易脱模



这款面包象征襁褓中的耶稣，而各色干果，则是象征带给耶稣的礼物，德国人在圣诞来临之际，以分享面包的形式，纪念受难的耶稣。另一说法，则是为纪念一位仁慈的“史多伦”国王，因此将面包命名为“史多伦面包”。

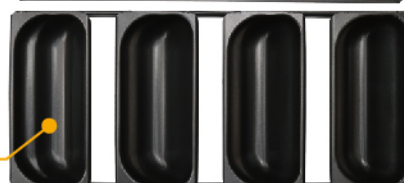
制作史多伦面包时，必须事先将必备的葡萄干或是其它的果干以朗姆酒泡入味，并且面团中加肉桂粉、豆蔻、丁香等各式香料，烤后的面包趁热沾裹上熔化的黄油，再撒上白砂糖和糖粉，放置2-3天后，当所有的浓郁果香、酒香与淡淡的香料得以完全释放时，才是最佳的品尝时机。



面团克重：800g

SN2136

575x265x75mm



面团克重：580g

SN2137

575x245x71mm