

🙄 FAQ - Folie Acetat 125 micrometri | Dharst

1. Ce este folia de acetat?

Folia de acetat este o peliculă alimentară transparentă, flexibilă și netoxică, folosită în cofetărie pentru obținerea marginilor netede la torturi mousse, entremet-uri, prăjituri glazurate sau decoruri din ciocolată.

2. Ce grosime are folia?

Toate variantele disponibile au o grosime de **125 micrometri**, ceea ce asigură echilibrul ideal între flexibilitate și rezistență. Este suficient de rigidă pentru susținere, dar ușor de modelat.

3. Ce dimensiuni sunt disponibile?

Folia este disponibilă la lățimi de:

- **10 cm**
 - **12 cm**
 - **15 cm**
 - **20 cm** Toate variantele au lungimea de **10 metri** pe rolă.
-

4. Pentru ce tipuri de deserturi se folosește?

Este ideală pentru:

- Torturi mousse și entremet-uri
 - Cheesecake-uri în inele
 - Glazuri oglindă
 - Batoane de ciocolată turnată sau decoruri fine
-

5. Este reutilizabilă?

Da, folia poate fi reutilizată de câteva ori dacă este curățată cu grijă. Totuși, pentru igienă optimă, se recomandă folosirea ca produs de unică folosință în contexte profesionale.

6. Este sigură pentru contact alimentar?

Absolut. Este fabricată din material PET alimentar, transparent, **fără BPA**, conform normelor europene pentru ambalaje destinate contactului direct cu alimente.

7. Cum se folosește corect?

Se taie la lungimea dorită și se plasează în interiorul inelului de tort sau al formei. După ce desertul s-a stabilizat (prin refrigerare sau congelare), folia se desprinde ușor, lăsând margini perfect netede.

8. Este compatibilă cu congelatorul?

Da, folia poate fi folosită împreună cu preparate refrigerate sau congelate, fără să crape sau să se contracte.

9. Se poate folosi în cuptor?

Nu. Folia de acetat **nu este termorezistentă** și nu trebuie introdusă în cuptor sau expusă la temperaturi ridicate.

10. Se poate tăia ușor?

Da. Se poate tăia simplu cu foarfeca sau cutterul, fără să se rupă sau să se deformeze la margini.

Pentru utilizare profesională, recomandăm alegerea dimensiunii care corespunde diametrului formei de lucru. Folia Dharst este un aliat esențial în orice laborator de cofetărie modernă.