

EN



Baking Shell

Great Bread Without the Hassle

The Baking Shell creates the perfect environment for baking great bread. Lightweight and easy to handle, it requires no pre-heating. Heat quickly passes through the shell while it also traps steam. Lift the shell off halfway through baking. It's the perfect combination for a classic dough rise and crackling crispy crust.

With the Baking Shell, you get the same results as with traditional pre-heated and heavy cast iron vessels, without the stress of lugging around a searing hot and heavy pot. The most frantic part of bread baking is now the easiest. Just slide the bread dough onto any flat baking surface in your oven and place the shell over it.



- The Baking Shell does not need to be pre-heated.
- Turn your bread dough onto a flat surface, such as non-rimmed baking sheet. Placing parchment paper under the dough makes transfer into the oven easier. Alternatively, you can use a floured peel.
- Slide the dough into the pre-heated oven onto a flat surface such as a steel or stone. For best results, we recommend using the Brod & Taylor Bread Steel.
- Place the shell over the dough immediately. Uncover halfway through baking for a crispy crust.
- Typical baking time and temperature is 20 minutes covered and 15-20 uncovered at 450-475°F / 230-245°C.
- If cleaning is required, use mild soap and a soft sponge. Do not use abrasive cleaners or scrubbers. Dishwasher not recommended.

FR



Coquille de cuisson

Du bon pain sans tracas

La coquille de cuisson crée l'environnement idéal pour cuire du bon pain. Légère et maniable, elle ne nécessite aucun préchauffage. La chaleur traverse rapidement la coquille tout en emprisonnant la vapeur. Retirez la coquille à mi-cuisson. C'est la combinaison parfaite pour une levée de pâte classique et une croûte croustillante et crépitante.

Avec la coquille de cuisson, vous obtenez les mêmes résultats qu'avec les récipients traditionnels en fonte lourde et préchauffés, sans le stress de trimballer une casserole brûlante et lourde. La partie la plus frénétique de la fabrication du pain est désormais la plus simple. Faites simplement glisser la pâte à pain sur n'importe quelle surface de cuisson plane de votre four et placez la coquille dessus.



- La coquille de cuisson n'a pas besoin d'être préchauffée.
- Retournez votre pâte à pain sur une surface plane, comme une plaque de cuisson sans rebords. Placer du papier parchemin sous la pâte facilite le transfert au four. Alternativement, vous pouvez utiliser une pelle enfarinée.
- Glissez la pâte dans le four préchauffé sur une surface plane telle qu'un acier ou une pierre. Pour de meilleurs résultats, nous vous recommandons d'utiliser l'acier à pain de Brod & Taylor.
- Placez la coquille immédiatement au-dessus de la pâte. Découvrez à mi-cuisson pour obtenir une croûte croustillante.
- Le temps et la température de cuisson typiques sont de 20 minutes à couvert et de 15 à 20 à découvert à 450-475°F / 230-245°C.
- Si un nettoyage est nécessaire, utilisez un savon doux et une éponge douce. Ne pas utiliser de nettoyeurs ou d'épurateurs abrasifs. Lave-vaisselle déconseillé.

EP



Cáscara para hornear

Gran pan sin complicaciones

La cáscara para hornear crea el ambiente perfecto para hornear un excelente pan. Ligera y fácil de manejar, no requiere precalentamiento. El calor pasa rápidamente a través de la cáscara y al mismo tiempo atrapa el vapor. Retire la cáscara a la mitad de la cocción. Es la combinación perfecta para un aumento de masa clásico y una corteza crujiente y crocante.

Con la cáscara para hornear, obtiene los mismos resultados que con los recipientes tradicionales de hierro fundido pesados y precalentados, sin el estrés de cargar con una olla pesada del calor abrasador. La parte más frenética de hornear pan ahora es la más fácil. Simplemente deslice la masa de pan sobre cualquier superficie plana para hornear de su horno y coloque la cáscara sobre ella.



- No es necesario precalentar la cáscara para hornear.
- Coloque la masa de pan sobre una superficie plana, como una bandeja para hornear sin borde. Colocar papel pergamino debajo de la masa facilita la transferencia al horno. Alternativamente, puede usar una pala enharinada.
- Deslice la masa en el horno precalentado sobre una superficie plana como un acero o una piedra. Para obtener mejores resultados, recomendamos utilizar el acero de pan de Brod & Taylor.
- Coloque la cáscara encima de la masa inmediatamente. Destape a mitad de cocción para obtener una corteza crujiente.
- El tiempo y la temperatura de horneado típicos son de 20 minutos tapado y de 15 a 20 minutos descubierto a 450-475°F / 230-245°C.
- Si es necesaria la limpieza, utilice un jabón suave y una esponja suave. No utilice limpiadores ni estropajos abrasivos. No se recomienda lavavajillas.

Merci pour votre achat.

Nous sommes une entreprise familiale située dans l'ouest du Massachusetts et nous savons qu'une alimentation saine favorise une vie saine. Nos produits et recettes visent à transformer des processus souvent difficiles en plaisirs simples. Nous nous efforçons de créer des produits qui offrent à la fois une conception innovante, de la simplicité et un prix abordable.



Retrouvez-nous sur
Instagram
@brodandtaylor
et taguez-nous dans
vos publications.

Ou notre
Facebook,
Brod & Taylor

Si vous avez un
moment, nous
apprécierions un
commentaire.



Notre équipe de
support experte
est prête à vous
aider. Visitez notre
page de Support sur
brodandtaylor.com

THANK YOU

for your purchase.

We're a family-owned business in Western Massachusetts, and we know that wholesome food fuels a healthy life. Our products and recipes aim to transform often challenging processes into simple pleasures. We strive to create products that blend innovative design with simplicity and affordability.



Gracias por su compra.

Somos una empresa familiar en el oeste de Massachusetts y sabemos que los alimentos saludables promueven una vida saludable. Nuestros productos y recetas tienen como objetivo transformar procesos a menudo desafiantes en placeres simples. Nos esforzamos por crear productos que combinen un diseño innovador con simplicidad y asequibilidad.



Encuéntrenos en
Instagram
@brodandtaylor
y etiquétenos en
vos publicaciones.

O nuestro
Facebook,
Brod & Taylor

Si tiene un
momento,
apreciaríamos
una reseña.



Nuestro equipo de
soporte experto
está listo para
ayudarlo.
Visite nuestra
página de soporte
en
brodandtaylor.com



Find us on Instagram
@brodandtaylor
and tag us in your posts.

Or our Facebook,
Brod & Taylor

If you have a moment,
we'd really appreciate
a review.



Our expert support
team is ready to help.

Visit our Support page
at **brodandtaylor.com**

 **Brod & Taylor**

(800) 768-7064

 **Broð&Taylor®**

Baking Shell Coquille de cuisson Cáscara para hornear