

HASŁO	porcjoner
DEFINICJA	1. «to samo, co gałkownica» 2. «element składowy blachy do wypieków, umożliwiający podział ciasta, pizzy i innych wypieków na równe porcje»
PRZYKŁADY UŻYCIA	w zn. 1.: Znajdujący się wewnątrz <i>porcjонера fluid</i> przewodzi ciepło pochodzące z dłoni trzymającej uchwyt, dzięki czemu lody łatwo odchodzą od łyżki (ekuchnia.com). w zn. 2.: Wystarczy napętnić formę ciastem, włożyć <i>porcjoner</i> i wypiekać nasze specjały! Po zakończeniu procesu pieczenia mają Państwo 18 równych porcji ciasta lub pizzy (miniprice.chh.pl).
WIZUALIZACJE	Zobacz w grafice Google
DATA	Rejestracja hasła: 08.07.2015, 11.23, ostatnia aktualizacja hasła: 09.09.2016, 14.13
AUTOR	Patrycjusz Pilawski
REDAKTOR	Paweł Ciach