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* ***porcjonera*** *fluid przewodzi ciepło pochodzące z dłoni trzymającej uchwyt, dzięki czemu lody łatwo odchodzą od łyżki* (ekuchnia.com). **w zn. 2.**: *Wystarczy napełnić formę ciastem, włożyć* ***porcjoner*** *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

Copyright © Uniwersytet Warszawski
Wszelkie prawa zastrzeżone zgodnie z art.17 ustawy z dnia 4 lutego 1994 r. o prawie autorskim i prawach pokrewnych.
Teksty oraz zdjęcia zawarte w tym dokumencie nie mogą być publikowane bez wiedzy i zgody właściciela praw autorskich.