



EINES PER A FER PA

Útils per a elaborar pa

Col·leccions: [La cuina](#), [La Llar](#)

Època Període 1950 - 1960

DESCRIPCIÓ

Útils necessaris per a l'elaboració del pa: llibrell, sedàs, escaleta, post, paleta, bancal.

Llibrell, per a pastar la farina i obtindre la massa. Es feia la massa un dia abans d'elaborar els pans.

Sedàs, per a tamisar la farina a fi de desfer els possibles grums o llevar les partícules no desitjables.

Escaleta, col·locada sobre el llibrell servia per a poder lliscar el sedàs.

Paleta, per a pastar i agafar la massa i ratllar les viandes abans de posar-les al forn.

Post, per a portar les viandes de pa al forn.

Bancal, espècie de manta de colors per a tapar la post quan es portaven les viandes.

ALTRES DADES

Propietat

[Privada](#)



