

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/kamien-dociskowy-do-beczek-kamionkowy-fi-15-cm-p-2489.html>



Kamień dociskowy do beczek, kamionkowy, fi 15 cm

| | |
|------------------|----------------------|
| Cena | 38,00 zł |
| Numer katalogowy | P1-362115 |
| Kod producenta | P1-362115 |
| Kod EAN | 5904816009316 |

Opis produktu

Kamień dociskowy o średnicy 15 cm, do pojemników używanych do kiszenia kapusty, ogórków czy do peklowania. **Polecany do beczek i garnków (zwłaszcza kamionkowych) o pojemności od 5 do 10 litrów.**

- **Przydatny w każdym gospodarstwie domowym** - kamień dociskowy **zapewnia idealny przebieg procesu kiszenia** kapusty, ogórków i innych warzyw, **a także peklowania** mięs.
- **Skuteczny** - rozmiarem i wagą docisk dobrany tak, by wewnątrz beczki czy pojemnika o dedykowanej pojemności i dopasowanej średnicy utrzymywać wsad poniżej powierzchni zalewy / powstającego soku.
- **Praktyczny i wygodny w użyciu** - kamień składa się z 2 dokładanych do siebie połówek z otworkami, co ułatwia wydobywanie się soku podczas kiszenia i zapewnia łatwe wkładanie i wyjmowanie docisku, a także szybki dostęp do kiszonki bez konieczności wyjmowania obu części kamienia.
- **Wysokiej jakości glazurowana kamionka** - ten estetyczny docisk został wykonany ręcznie z kamionki, materiału w 100% naturalnego, który nie wchodzi w reakcje z żywnością i jest odporny na działanie kwasów. Dodatkowym walorem kamienia jest jego szklwiona, odporna na zarysowania powierzchnia.
- **Funkcjonalny** - kamień nadaje się do bezpiecznego przechowywania kiszonek przez dłuższy czas, a otworki w połówkach kamienia oraz trzeci, powstający po złożeniu części docisku służą też do tego, by sok wytwarzający się podczas kiszenia mógł być swobodnie odprowadzany powyżej poziomu docisku.
- **Łatwe czyszczenie i przechowywanie** - dzięki szklwieniu docisk można bez trudu umyć po każdym użyciu, a po wysuszeniu z łatwością utrzymać w czystości podczas przechowywania.

Kamień jest wytrzymały na temperatury 0-300°C.

Produkt posiada certyfikat dopuszczający do kontaktu z żywnością.

Każdy miłośnik pysznych i zdrowych domowych kiszonek (a także peklowanych specjałów mięsnych) doskonale wie, jak ważne dla końcowego efektu jest odpowiednie przygotowanie i prowadzenie procesu kiszenia (czy peklowania). Odpowiednie naczynie doskonale uzupełni dobrany rozmiarem kamień dociskowy z naturalnego w 100% materiału, bezpiecznego pod kątem kontaktu z żywnością i odpornego na działanie kwasów. Utrzyma on wsad poniżej powierzchni zalewy / powstającego soku i pomoże zadbać o najlepszą jakość wsadu przez długi czas. Ten dwuczęściowy docisk z glazurowanej kamionki to właśnie rozwiązanie idealne – doskonale funkcjonalne i praktyczne. Rozdzielenie kamienia na 2 części ma m.in. tę zaletę, że umożliwi włożenie i wyjęcie docisku do pojemnika o średnicy szyjki nieco mniejszej, niż średnica kamienia po złożeniu.

Każda z dwóch połówek kamienia posiada otworek, a po złożeniu kamienia w całość powstaje jeszcze otworek trzeci, środkowy. Otworki te (o średnicy 2 cm) ułatwiają wkładanie poówek docisku oraz służą do odprowadzania soku wytwarzającego się podczas kiszenia powyżej poziomu kamienia. By wyjąć porcję kiszonki, wystarczy unieść tylko jedną część kamienia.

Docisk stoi na straży jakości wsadu, jego aromatu i smaku. Szklwiona powierzchnia kamionki pozwala na łatwe utrzymanie kamienia w czystości.

Wskazówki dotyczące użytkowania:

Dobrze ułożony docisk powinien tak obciążyć warzywa, by nie dochodziło do nich powietrze. Na czas kiszenia beczkę / pojemnik należy ustawić w bezpiecznym miejscu, w pomieszczeniu z temperaturą pokojową. Kiedy rozpocznie się fermentacja mleczna trzeba sprawdzać, czy warzywa są zanurzone w tworzącym się soku. Zachowując takie warunki, kiszonkę można z powodzeniem przechowywać nawet przez kilka miesięcy bez obaw, że pod kamieniem pojawią się pleśń czy bakterie (jak to może się zdarzyć w przypadku użycia docisku drewnianego).

Używając naczyń z kołnierzem wodnym warto pamiętać o regularnym uzupełnianiu poziomu wody w tym kołnierzu. Pomoże to zapobiec utracie szczelności docisku. Z kolei dolanie do kołnierza odrobiny oleju jadalnego pozwoli zmniejszyć odparowywanie płynu.

Zalecenia dotyczące czyszczenia i przechowywania:

Docisk należy myć przy użyciu szczotki i wody, nie używając detergentów. Nie myć w zmywarce.

Przechowywać po wysuszeniu, dbając o to, by produkt nie był narażony na rozbicie.

Każdy egzemplarz produktu jest wykonany ręcznie, dlatego też mogą wystąpić minimalne różnice w wyglądzie i wymiarach poszczególnych docisków.

Rozmiar:

- fi 15 cm

- grubość 2 cm

Waga: 860 g

Kupując ten produkt wspierasz rzemiosło i ręczne wytwarzanie produktów, z których każdy posiada dodatkowa wartość, jaką jest pewien stopień wyjątkowości.