

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/klinek-serowarski-45-cm-2-szt-p-2181.html>



Klinek serowarski 45 cm, 2 szt.

| | |
|------------------|----------------------|
| Cena | 9,00 zł |
| Numer katalogowy | P1-411306 |
| Kod producenta | P1-411306 |
| Kod EAN | 5908277706876 |

Opis produktu

Chusta serowarska zwana również klinkiem serowarskim to produkt niezwykle pomocny podczas domowego wyrobu sera twarogowego. Materiał wielokrotnego użytku.

- **W zestawie** - 2 chusty o wymiarach 45 cm (długość) x 39.5 cm (szerokość) x 58 cm (wysokość).
- **Łatwe wyciskanie serwatki** - dzięki chuście serowarskiej można w prosty sposób odsączyć serwatkę z masy serowej i wyjąć gotowy produkt.
- **Wielokrotnego użytku** - chusta serowarska jest wykonana z trwałego i elastycznego bezpiecznego dla Twojego zdrowia materiału, który nadaje się do wielokrotnego użytku (przed pierwszym użyciem należy wyprać ją w temp. 60-70C).
- **Na większy apetyt** - dzięki dużej powierzchni chusty, można wyprodukować pokaźną porcję twarogu podczas jednego procesu.
- **Wysoka jakość produktu** - dzięki użyciu chusty serowarskiej, można uzyskać wysokiej jakości ser, który będzie smakowitym dodatkiem do wielu potraw.
- **Do użytku również z prasą serowarską** - sam decydujesz, w jaki sposób odsączasz swój ser.

Chusta serowarska to niezastąpione narzędzie dla każdego miłośnika domowego wyrobu sera, głównie twarogowego. Dzięki stożkowej strukturze otworów, masa serowa nie przywiera do chusty, co pozwala na łatwe i szybkie wyjęcie produktu. Duży rozmiar chusty ułatwia proces serowarski oraz umożliwia bardziej wydajną produkcję. Aby uzyskać jak najlepsze odsączenie serwatki należy umieścić masę serowarską od wewnętrznej, gładkiej strony chusty.

Chusta serowarska wykonana jest z trwałego i elastycznego polietylenu, który jest bezpieczny dla zdrowia i nadaje się do wielokrotnego użytku.

Jeśli szukasz produktu, który pomoże Ci w przygotowaniu idealnego sera, chusta serowarska będzie idealnym wyborem!

Szczegółowe przepisy na różne rodzaje serów znajdziesz w [Kalkulatorze serowarskim](#).