



Sokownik nierdzewny 8 L

Numer katalogowy	BR-800508
Kod producenta	BR-800508
Kod EAN	5904816016970

Opis produktu

Sokownik jest praktycznym urządzeniem, które doskonale sprawdzi się w kuchni każdego miłośnika domowych przetworów. Dzięki niemu każdy z łatwością przygotuje smaczne i zdrowe soki na cały rok, dla siebie i bliskich. Sokownik szczególnie docenią działkowcy, właściciele ogrodów i przydomowych sadów, którzy chcą cieszyć się własnym sokiem z sezonowych owoców. Zestaw naczyń może też być używany jako parowar.

- **Praktyczny, do robienia soków z różnych owoców** - do przygotowywania soku z różnego rodzaju owoców, ogrodowych i leśnych, miękkich, półtwardych i twardych.
- **Szybkie przygotowanie idealnego soku** - maksymalnie w ciągu godziny nawet z najtwardszych owoców uzyska się doskonały sok.
- **Wygodne użytkowanie** - sokownik przeznaczony jest do użycia na wszystkich typach kuchenek. Przygotowanie zestawu jest bardzo proste - wystarczy nałożyć na siebie trzy naczynia w odpowiedniej kolejności. Gotowy sok można w prosty sposób zlewać bezpośrednio do butelek lub słoików, używając wężyka spustowego.
- **Wydatność** - pojemność na 8 L owoców to ekonomiczne rozwiązanie, ułatwiające przerób nawet większej ilości owoców i uzyskanie dużej ilości soku. W razie potrzeby urządzenie sprawdzi się również jako wydajny parowar.
- **Wysoka jakość** - sokownik wykonany jest ze stali nierdzewnej o bardzo dużej wytrzymałości, odpornej na naprężenia i temperaturę.

Sokownik, dzięki któremu z łatwością przygotujesz zarówno odpowiednią ilość soku zarówno na bieżące potrzeby, jak i zapasy na okres jesienno-zimowy. Dzięki uzyskanym w ten sposób pysznym i zdrowym sokom Ty i Twoi bliscy będziecie mogli cieszyć się smakiem ulubionych owoców przez cały rok.

Zestaw składa się z trzech nakładanych na siebie naczyń, pokrywki oraz wężyka z zaciskiem. Naczynie górne (nr 1) - na owoce (do 8 litrów). Naczynie środkowe (nr 2) - na sok, który poprzez podłączany wężyk spustowy można będzie zlewać do butelek lub słoików. Naczynie dolne (nr 3) - na wodę. Sokownik można używać na każdym rodzaju kuchenki.

Zestaw z powodzeniem może być również wykorzystywany jako parowar.

Sokownik wykonany jest ze stali nierdzewnej o bardzo dużej wytrzymałości, odpornej na naprężenia i temperaturę. Odpowiednio użytkowany, zgodnie z zaleceniami podanymi w instrukcji, będzie wydajnie służył przez długie lata.

Użytkowanie sokownika

Naczynie nr 3 napełnij wodą do wysokości około 2 cm poniżej górnej krawędzi. Następnie nałóż na nie naczynie nr 2, a na samą górę naczynie nr 1. Do naczynia nr 1 włóż wcześniej przygotowane, umyte owoce. Owoce miękkie, np. jagody, truskawki, maliny czy porzeczki, wsypuj w całości - nierozdrobnione. Owoce twarde, takie jak jabłka czy gruszki, pokrój na kawałki o wymiarach mniejszych niż 3 cm. Owoce zasyp cukrem w ilości od 100 do 600 gramów, zależnie od kwasowości owoców i tego, jak słodki ma być Twój gotowy sok. Zestaw zakryj pokrywką i zamknij zacisk na wężyku (zaleca się zaczepić wężyk o ucho naczynia nr 2).

Tak przygotowany zestaw ustaw na źródle ciepła (kuchni gazowej, elektrycznej itp.) i powoli doprowadź wodę do wrzenia. Po zagotowaniu się wody zredukuj moc grzania w takim stopniu, by wokół naczynia nie tworzyła się nadmierna ilość pary. Pod

wpływem wytwarzającej się pary wodnej i podwyższonej temperatury z owoców zacznie wydzielać się sok i gromadzić w naczyniu nr 2.

Czas potrzebny do uzyskania soku, liczony od momentu zagotowania się wody (pojawienia się pary w górnym naczyniu), wynosi:

- dla owoców miękkich (np. truskawki, maliny): 20-30 minut;
- dla owoców półtwardych (np. czarne porzeczki, borówki): 30-40 minut;
- dla owoców twardych (np. jabłka, gruszki): 45-60 minut.

Zamieszczona w instrukcji tabela przedstawia przybliżone czasy gotowania poszczególnych rodzajów owoców, przybliżoną ilość cukru, jaką należy dodać oraz spodziewaną ilość uzyskanego soku.

Po około 15 minutach od chwili zagotowania się wody otwórz zacisk na wężyku spustowym - gromadzący się sok zlewaj wężykiem bezpośrednio do butelek lub słoików. Zaraz po ich napełnieniu zakapsluj je lub zamknij nakrętkami typu twist-off. Wypełnione sokiem butelki i/lub słoiki, zamknięte kapslami lub nakrętkami, wstaw do garnka z wodą i pasteryzuj przez 30 minut (licząc od momentu zagotowania się wody).

Uwaga! By uzyskać sok o wysokiej jakości i długiej trwałości, wszystkie czynności podczas jego przygotowywania wykonuj z zachowaniem absolutnej czystości. Do mycia elementów sokownika używaj dostępnych środków do mycia naczyń, unikaj jednak ostrych szczoteczek, zmywaków i proszków mogących rysować naczynia. Równie dokładnie myj słoiki, butelki, kapsle oraz nakrętki. Dobrze jest umyć je na kilka godzin wcześniej i pozostawić do góry dnem do wysuszenia.

Naczynia składające się na sokownik mogą też być myte w zmywarkach.

Wymiary sokownika:

1. naczynie na owoce:

pojemność: 8 L owoców

Øzew.: 24,8 cm

Øwew.: 24,6 cm

Økołnierza: 26,3 cm

wysokość kołnierza: 0,3 cm

całkowita wysokość naczynia: 16,1 cm

długość naczynia (z uchwytemi): 33,8 cm

Øotworów sitowych: 0,48 mm

2. naczynie na sok z wężykiem:

Øzew.: 25,0 cm

Øwew.: 24,8 cm

Økołnierza: 26,3 cm

wysokość kołnierza: 0,3 cm

całkowita wysokość naczynia: 16,0 cm

długość naczynia (z uchwytemi): 34,0 cm

węzyk: długość 42 cm, Ø 1,1/0,9 cm

Ø otworu do uwalniania pary: 10/3,2 cm

wysokość otworu: 5,7 cm

Ø wew. otworu do spuszczenia soku: 0,8 cm

Ø zew. wylotu: 1,0 cm

3. naczynie na wodę

Ø zew.: 23,5 cm

Ø wew.: 22,9 cm

Ø kołnierza 25,5 cm

wysokość kołnierza: 1,3 cm

całkowita wysokość naczynia: 11,5 cm

długość naczynia (z uchwytemi): 32,3 cm

4. pokrywa:

Ø zew.: 26 cm

Ø kołnierza: 24,3 cm

wysokość: 5,9 cm

Długość: **34 cm**

Szerokość: **25 cm**

Wysokość: **39.8 cm**

Masa: **2.54 kg**

Pojemność: **8.0 l**