

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/sokownik-nierdzewny-z-parowarem-5-l-browin-p-1365.html>

BRAK
ZDJĘCIA



Sokownik nierdzewny z parowarem 5 L Browin

Cena brutto	149,00 zł
Cena netto	121,14 zł
Dostępność	DOSTĘPNOŚĆ
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	800505
Kod producenta	800505
Kod EAN	5904816016345
Producent	Browin

Opis produktu

- **2w1** - uniwersalna konstrukcja urządzenia pozwala użytkować go zarówno jako sokownik, jak i jako parowar
- **Wysoka jakość** - urządzenie wykonane z wysokiej jakości materiału odpornego na wysokie temperatury
- **Wygodny wąż** - umożliwiający zlewanie soku bezpośrednio do butelek i słoików
- **Do wszystkich rodzajów kuchenek** - m.in. gazowych, elektrycznych, indukcyjnych i ceramicznych
- **Łatwe w utrzymaniu czystości** - urządzenie nadaje się do mycia w zmywarce.

2 w 1 sokownik + parowar! Jeśli cenisz sobie zdrową kuchnię, a w Twojej diecie nie brakuje warzyw i owoców - nierdzewny sokownik z parowarem, o pojemności 5 L będzie świetnym urządzeniem, które ułatwi Ci produkcję zdrowych, pełnych witamin soków. Sokownik zbudowany z odpornego na wysoką temperaturę materiału nadaje się do użycia na wszystkich typach kuchenek. Urządzenie jest niezwykle łatwe w obsłudze - składa się z trzech nakładanych na siebie naczyń: naczynia na wodę, naczynia do zbierania soku oraz pojemnika na owoce z dziurkowanym dnem. Dodatkowym atutem sokownika jest specjalna konstrukcja umożliwiająca przekształcenie sokownika w parowar. Po nałożeniu naczynia z dziurkowanym dnem, bezpośrednio na naczynie na wodę - mamy możliwość przygotowywania potraw na parze. Do zestawu dołączony jest również wąż do zlewania soku, bezpośrednio z sokownika do karafki, butelki lub słoika. Sokownik wyposażony jest także w pokrywę. Zaletą produkcji domowych soków przy użyciu sokownika jest zachowanie większej ilości wartości odżywczych w końcowym produkcie. Soki powstają w bardzo prosty i szybki sposób - dla owoców miękkich (truskawki, maliny) - otrzymanie własnego soku jest możliwe w nieco ponad pół godziny! Sokownik jest również niezwykle prosty w utrzymaniu czystości - można go myć w zmywarce.

Użytkowanie sokownika

Naczynie nr 1 napełnić wodą do 2/3 wysokości. W naczyniu nr 3 umieścić umyte owoce przygotowane w następujący sposób: owoce miękkie np. jagody, truskawki, maliny, porzeczki wsypać w całości - nierozdrobnione. Owoce twarde (jabłka, gruszki) powinny być pokrojone na kawałki o wymiarach mniejszych niż 3 cm. Powinno się zachować wolną przestrzeń 1-2 cm od pokrywy naczynia w którym znajdują się owoce. Owoce zasypać cukrem w ilości od 100 do 600 gramów (patrz tabela nr 1). Zestaw należy zakryć pokrywką i zamknąć zacisk na wężu (zaleca się zaczepić wąż o ucho naczynia nr 2).

Tak przygotowany zestaw ustawić na źródle ciepła (kuchnia gazowa, elektryczna itp.) i doprowadzić powoli do wrzenia. Pod wpływem podwyższonej temperatury i wytwarzającej się pary wodnej, z owoców zaczyna wydzielać się sok i gromadzić w naczyniu nr 2. Gdy sok zaczyna się zbierać, powinno się go zlewać do odrębnego naczynia, aby nie dostał się do wody.

Czas wymagany do uzyskania soku, liczony od momentu zagotowania się wody (pojawienia się pary w górnym

naczyniu) wynosi:

- dla owoców miękkich (truskawki, maliny) 20 - 30 minut
- dla owoców półtwardych (czarna porzeczka, borówka) 30 - 40 minut
- dla owoców twardych (jabłka, gruszki) - 45 - 60 minut

Po około 15 minutach od chwili zagotowania się wody należy otworzyć zacisk na wężyku i zlewać gromadzący się sok bezpośrednio do butelek lub słoików. Zaraz po ich napełnieniu należy je zakapslować lub zamknąć nakrętkami typu twist-off.

Wypełnione sokiem butelki (słoiki) wstawić następnie do garnka z wodą i pasteryzować w ciągu 30 minut (licząc od momentu zagotowania się wody).

Aby uzyskać sok o wysokiej jakości i długiej trwałości, ważne jest by wszystkie czynności podczas jego przygotowywania wykonywane były z zachowaniem absolutnej czystości.

Wymiary sokownika:

1. naczynie na owoce:

pojemność - 5 l owoców

Ø zew. 22,2 cm

Ø wew. 21,8 cm

Ø kołnierza 23,5 cm

wysokość kołnierza 0,3 cm

całkowita wysokość naczynia 12,5 cm

długość naczynia - z uszami 30,6 cm

Ø otworów sitowych 0,38 mm

2. naczynie na sok:

Ø zew. 22,2 cm

Ø wew. 21,9 cm

Ø kołnierza 23,5 cm

wysokość kołnierza 0,3 cm

całkowita wysokość naczynia 12,3 cm

długość naczynia - z uszami 31,5 cm

wężyk: długość ok 36 cm, Ø 1,0/0,8 cm

Ø otworu do uwalniania pary 9/3,7 cm

wysokość otworu 6,3 cm

Ø wew. otworu do spuszczenia soku 0,8 cm

Ø zew. wylotu 1,0 cm

3. naczynie na wodę:

Ø zew. 21,3 cm

Ø wew. naczynia 22,9 cm

Ø kołnierza 21,8 cm

wysokość kołnierza 1,3 cm

całkowita wysokość naczynia 12,7 cm

długość naczynia - z uszami 30,2 cm

4. pokrywa:

Øzew. 23,2 cm

Ø kołnierza 21,9 cm

wysokość 5,3 cm

UWAGA:

Nie szorować powierzchni sokownika ostrymi zmywakami.

Pojemność dotyczy naczynia na owoce!