



## Sokownik nierdzewny z parowarem 5 L

Numer katalogowy	<b>BR-800505</b>
Kod producenta	<b>BR-800505</b>
Kod EAN	<b>5904816016345</b>

### 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 wężyk** - 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 wężyk 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 wężyku (zaleca się zaczepić wężyk 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

Øzew. 22,2 cm

Øwew. 21,8 cm

Økołnierza 23,5 cm

wysokość kołnierza 0,3 cm

całkowita wysokość naczynia 12,5 cm

długość naczynia - z uszami 30,6 cm

Øotworów sitowych 0,38 mm

##### **2. naczynie na sok:**

Øzew. 22,2 cm

Øwew. 21,9 cm

Økołnierza 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

Øotworu do uwalniania pary 9/3,7 cm

wysokość otworu 6,3 cm

Øwew. otworu do spuszczenia soku 0,8 cm

Øzew. wylotu 1,0 cm

##### **3. naczynie na wodę:**

Øzew. 21,3 cm

Øwew. naczynia 22,9 cm

Økołnierza 21,8 cm

wysokość kołnierza 1,3 cm

całkowita wysokość naczynia 12,7 cm

długość naczynia - z uszami 30,2 cm

##### **4. pokrywa:**

---

Ø zew. 23,2 cm

Ø kołnierza 21,9 cm

wysokość 5,3 cm

**UWAGA:**

Nie szorować powierzchni sokownika ostrymi zmywakami.

Pojemność dotyczy naczynia na owoce!