

Dane aktualne na dzień: 25-04-2025 09:46

Link do produktu: <https://azaliahome.pl/sokownik-nerdzewny-garnek-na-indukcje-florina-8l-p-3609.html>



Sokownik nierdzewny garnek na indukcję Florina 8L

Cena	165,30 zł
Kod producenta	5S1684
Kod EAN	5907508556006
Kod producenta	5S1684
Marka	Florina
Kolor	srebrny
Pojemność	8 l
Rodzaj	sokownik
Informacje dodatkowe	możliwość używania na kuchni indukcyjnej
Waga produktu z opakowaniem jednostkowym	3 kg

Opis produktu



Zestaw:

- 2 garnki (dolny: 24cmx11cm, środkowy: 26cmx16cm),
- 1 sito (26cmx16cm)

Opis:

Garnek, do którego wlewa się wodę - napełnić garnek wodą do 1/3 jego wysokości, pod wpływem parującej wody owoce zaczynają puszczać soki.

Garnek, do którego zbiera się sok - wyposażony w rurkę, która odprowadza sok do garnka pod spodem.

Sito na świeże owoce i warzywa - wkładasz wybrane przez siebie składniki i ustawiasz na pozostałych dwóch garnkach. Sito pozwala na skraplanie się soku do drugiego garnka z wężykiem. Sito nakrywa się żaroodporną pokrywką.

Specyfikacja produktu:

- Tworzywo: stal nierdzewna 18/0 (201 s/s)
- Grubość ścianki: 0,5mm
- 3-warstwowe dno,
- energooszczędne - garnek szybko się nagrzewa i na długo utrzymuje odpowiednią temperaturę Uchwyty spawane ze stali nierdzewnej
- Szklana pokrywa wykonana ze szkła hartowanego
- Otwór odprowadzający parę w pokrywce
- Odpowiedni na wszystkie rodzaje kuchenek, w tym indukcyjne Na zewnątrz połysk, wewnątrz satyna

Sposób użytkowania:

Przygotowanie owoców na sok w sokowniku

• Zanim wrzucisz wybrane owoce do sokownika, musisz je odpowiednio przygotować. Jak przygotować owoce na sok w sokowniku? Kolejne kroki to nic trudnego, ale pamiętaj, by niczego nie pominąć!

1. Opłucz owoce w zimnej wodzie i odcedź je na durszlaku.
2. Usuń szypułki, ogonki i odkrój ewentualne przygniecione fragmenty. Ale gdy owoc zaczyna pleśnieć, nie odkrajaj jedynie nadgniętej części, tylko wyrzuć cały owoc.
3. Za pomocą ręcznej drylownicy usuń gniazda nasienne z jabłek i gruszek. Drylownica pomoże Ci też usunąć pestki ze śliwek. Jeśli przygotowujesz sok z wiśni w sokowniku, nie ma potrzeby ich drylowania – umyte owoce wrzucasz po prostu do sita.
4. Większe owoce, takie jak jabłka czy gruszki pokrój na mniejsze kawałki. Drobne (truskawki, wiśnie, jagody, jeżyny, maliny) wrzuć w całości.

Jak przyrządzić sok w sokowniku? Instrukcja

1. Ustaw sokownik, a dokładniej garnek na wodę, na kuchence.
2. Najniższą partię sokownika napełnij wodą (do 1/3 wysokości garnka) i nałóż na niego garnek do zbierania soku oraz sito na owoce.
3. Do sita, które znajduje się najwyżej, wsyp przygotowane wcześniej owoce.
4. Zasyj owoce cukrem, ilość cukru uzależniona jest od wybranego rodzaju owoców.
5. Nałóż szklaną pokrywkę na sokownik i zaciśnij klamerkę wężyka.
6. Włącz kuchenkę i doprowadź wodę do wrzenia.
7. Po kilkunastu minutach owoce zmiękną i zaczną wydzielać sok – czas potrzebny owocom do wydzielenia soku zależy od ich dojrzałości oraz twardości.
8. Gdy sok zacznie spływać do niższego garnka, otwórz zacisk wężyka i zlewaj napój do większego pojemnika z dziobkiem lub od razu do czystych, wyparzonych butelek czy słoików.
9. Słoiki lub butelki napełnione domowym sokiem pasteryzuj w specjalnym garnku do gotowania słoików lub wypraż w piekarniku. Pasteryzuj ok. 20-30 minut, w zależności od wielkości słoików.
10. Z pozostałych owoców możesz przygotować dżem.





