



Solomierz

Cena	20,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Producent	Browin

Opis produktu

Solomierz

Solomierz jest urządzeniem niezastąpionym w przetwórstwie, wędliniarstwie oraz przy produkcji serów! To proste urządzenie pozwoli Ci na zmierzenie stężenia soli we wszystkich roztworach. Solomierz sprawdzi się rewelacyjnie nie tylko przy kontroli solanek do serów, ale również podczas przygotowywania zalew do warzyw (np. ogórków), ryb oraz pekli do mięs. Korzystając z solomierza, nie musisz już obawiać się zbyt słonych potraw i przetworów! Dokonanie pomiaru stężenia soli w solance przy pomocy solomierza jest niezwykle proste. Wystarczy włożyć solomierz w badaną solankę (w ilości pozwalającej na swobodne zanurzenie pływaka), a następnie odczytać wynik bezpośrednio z kolorowej, czytelnej skali jako stężenie roztworu ([g] soli na 1 [L] wody). Uwaga! Solomierz został wyskalowany w temperaturze 20°C, dlatego badany płyn powinien mieć taką właśnie temperaturę.

Przykładowe wartości soli w różnych zalewach:

- Zalewa na ogórki - dodatek soli / 1 L wody małosolne kiszzone 15 - 20 g 20 - 30 g
- Zalewa pekłująca do ryb - dodatek soli / 1 L wody masa ryby czas peklowania 30 - 40 g do 1 kg 8 - 24 h 40 - 50 g do 2 kg 8 - 24 h 50 - 60 g do 3 kg 8 - 24 h
- Zalewa pekłująca do mięs - dodatek soli / 1 L wody czas peklowania 60 - 100 g na 14 dni 100 - 150 g na 7 - 10 dni
- Solanka do sera - dodatek soli / 1 L wody rodzaj sera o masie do 1 kg czas zasolenia 130 - 150 g: biały z ziołami 8 h 90 - 120 g ; typu korycińskiego 4 h 130 - 170 g; typu feta 2 -5 dni.