Dane aktualne na dzień: 30-10-2026 18:13

Link do produktu: https://alkopolo.eu/solomierz-p-814.html



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 kiszone 15 - 20 g 20 - 30 g
- Zalewa peklująca do ryb - dodatek soli / 1 L wody masa ryby czas peklowania 30 - 40 g do 1 kg8 - 24 h40 - 50 g do 2 kg 8 - 24 h 50 - 60 g do 3 kg 8 - 24 h
- Zalewa peklująca do mięs - dodatek soli / 1 L wody czas peklowania 60 - 100 g na 14 dni100 - 150 g na 7 - 10 dni
- Solanka do sera - dodatek soli / 1 L wody rodzaj sera o masie do 1 kg czas zasolenia130 - 150 g: biały z ziołami 8 h 90 - 120 g ; typu korycińskiego 4 h130 - 170 g; typu feta 2 -5 dni.