

Соковарка / Juicer Set JS-101

КОМПАКТНЫЙ РАЗМЕР – БОЛЬШИЕ ВОЗМОЖНОСТИ!

СВЕЖИЙ СОК ВСЕГДА У ВАС ДОМА!

Нержавеющая сталь
Трёхслойное дно
Крышка из термостойкого стекла
Шкала объема
Идеальное парообразование

В набор входит:

Крышка из термостойкого стекла
Дуршлаг (22см, 4Л)
Кастрюля с трубкой (22см, 6Л)
Кастрюля со шкалой объема (20см, 3Л)

Уникальная технология «тройного» дна позволяет равномерно распределять и значительно дольше сохранять тепло, обеспечивает более быстрое приготовление сока, позволяет сохранить его натуральный вкус.

Для всех типов плит

www.dekok.at

SMALL SIZE - GREAT OPPORTUNITIES!
ALWAYS FRESH JUICE!

- Stainless steel
- 3-layer bottom
- Lid is made from heat resistant glass
- Volume scale
- Perfect vaporization process

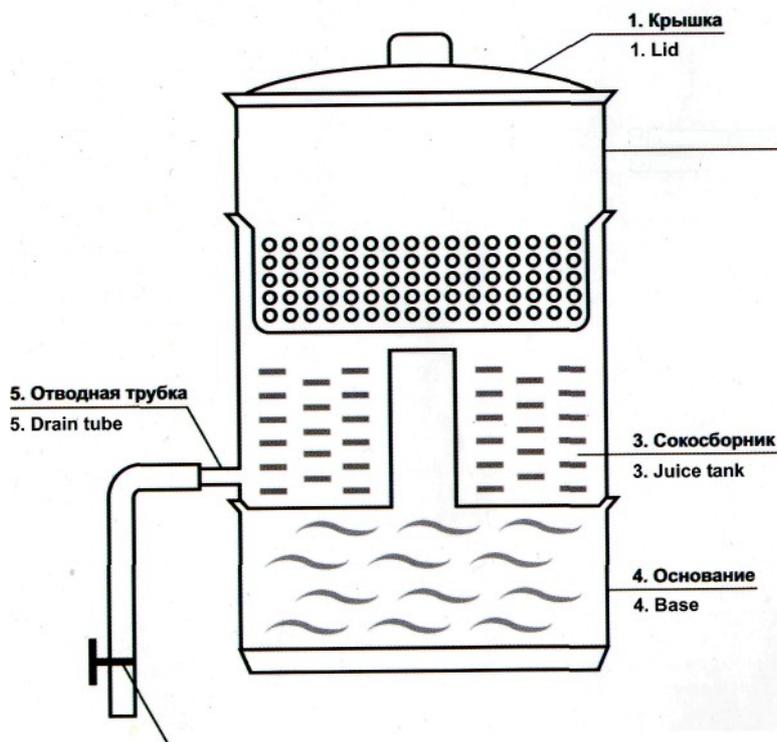
Set consists of:

Lid from heat resistant glass
Strainer (4L)
Saucepot with pipe (6L)
Sauce pot with volume scale (3L)

Для приготовления натуральных плодовых и ягодных соков в домашних условиях

Уход и эксплуатация

Перед первым использованием тщательно вымойте соковарку мягкой губкой, используя жидкое моющее средство, соберите соковарку и прокипятите в ней воду на протяжении 10 минут. Проймите ее в холодной воде. Прокипятите резиновый отводной шланг.



6. Зажим

2. Кастрюоя-решетка для сырья

Примечание: основание (4) и решетку (дуршлаг) (2) можно использовать отдельно.

Соковыделение происходит под действием пара, поступающего в кастрюлю-решетку для сырья (2) через отверстие в сокоборнике (3). Сок сливается через отводную трубку (5), перекрываваемую специальным зажимом (6). Перед началом соковарения в кастрюлю в основании соковарки (4) наливают не менее 2 л воды и нагревают до кипения. Следите за тем, чтобы вода не выкипала полностью. После того как вода закипит, на кастрюлю-основание устанавливают сокоборник, затем решетку с подготовленными фруктами или ягодами и накрывают крышкой (1). Отводную трубку перекрывают зажимом.

Процесс соковарения продолжается от 40 до 60 минут на слабом огне, в зависимости от количества, вида и спелости ягод и фруктов. По окончании соковарения зажим (6) снимают и горячий сок через отводную трубку (5) сливают в заранее подготовленную чистую прогретую посуду.

Соковарка имеет высокую производительность, не требует мелкого измельчения плодов и ягод.

Пропаренные плоды и ягоды после отгонки сока можно использовать для получения готового фруктового пюре, или полуфабриката для приготовления в дальнейшем повидла, мармелада мусса. В готовый сок добавляют сахар по вкусу, разбавляют водой или купажируют с пресными соками (черноплодная рябина, ирга, черника). I Сок, предназначенный для хранения, пастеризуется (при 700"С, 30-40 мин.).

Комплектация

Кастрюля с трубкой
Стеклянная крышка
Дуршлаг (4,0л)
Кастрюля

Предлагаем следующие рецепты для получения сока из расчета 2кг плодов (ягод):

Плоды (ягоды)	Количество сахара	Количество полученного
Яблоки	75	1,0 1,3
Абрикосы	125	1,0 1,3
Груши	50	1,0 1,5
Ежевика	150	1,0 1,5
Земляника	100	1,0 1,5
Ирга	100	1,0 1,3
Малина	100	1,0 1,5
Смородина	200	1,0 1,5
Вишня	200	1,0 1,3
Персики	200	1,0 1,5
Сливы	150	1,0 1,5
Брусника	125	1,0 1,5
Айва	200	1,0 1,3
Крыжовник	150	1,0 1,5
Виноград	40	1,0 1,5
Черешня	150	1,0 1,3