Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 14:04

Link do produktu: https://salongrilli.pl/browin-solomierz-p-998.html



Browin Solomierz

Cena	**20,50 zł**
Dostępność	**Na zamówienie**
Czas wysyłki	**5 dni**
Numer katalogowy	**405558**
Kod EAN	**5908277707392**

Opis produktu

- **Niezastąpiony w kuchni —** solomierz idealnie sprawdzi się do mierzenia stopnia zasolenia roztworów, solanek i pekli używanych w przetwórstwie, wędliniarstwie oraz przy produkcji sera!
- **Wysoka jakość —** solomierz wykonany został z wysokiej jakości przezroczystego szkła (areometr) oraz plastiku (menzurka) nadającego się do kontaktu z żywnością.
- **Prostota użytkowania —** dokonanie pomiaru stężenia soli w solance jest niezwykle proste! Wystarczy wlać do wąskiej menzurki pomiarowej badaną solankę i zanurzyć w niej pływak, a następnie dokonać odczytu pomiaru.
- **Czytelna skala —** w odczytaniu wyniku pomoże ci czytelna, kolorowa skala, dzięki której natychmiast poznasz stężenie roztworu w [g] soli na 1 [L] wody.
- **Optymalne warunki użytkowania —** ponieważ solomierz został wyskalowany w temperaturze 20°C, zaleca się, by badany płyn w trakcie przeprowadzenia badania osiągał podobną temperaturę.

Solomierz to urządzenie niezastąpione w przetwórstwie, wędliniarstwie oraz przy produkcji serów! Musisz go mieć w swojej kuchni! Proste urządzenie wykonane z wąskiej plastikowej menzurki oraz szklanego pływaka 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 wlać do menzurki pomiarowej badaną solankę (w ilości pozwalającej na swobodne zanurzenie pływaka), a następnie odczyt wyniku. Po włożeniu areometru do menzurki wynik odczytujemy 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.

Ilość soli do różnego rodzaju zalew

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.

Wymiary produktu:

- solomierz:

wysokość 20,5 cm

∅ 1,8 cm

- probówka:

wysokość 24,5

∅ zew. 2,2 cm

∅ wew. 1,9 cm.