



1,51 / 10,5 x 21 cm

Sonkafőző a házi sonka elkészítéséhez, hőmérővel a pontos hőmérséklet szabályozáshoz a sonkafőzés során (0°C - 100°C).

Főzőn egészséges sonkát egészségtelen vegyi anyagok nélkül.

A sonkája friss lesz sertésbőből, csirkéből, tehénből vagy marhából.

Gyermekek számára alkalmas. Rozsdamentes acélból készült.

A sonkakészítő körülbelül 1-1,2 kg hús elkészítésére alkalmas.

Használat

- Csak kiváló minőségű húst használjon
- Vágjon fel 1-1,2 kg húst darabokra, és fűszerezze elképzelése szerint - bors, só, fűszernövények stb.
- Tegye a húst egy zacskóba, amelyet aztán a sonkakészítőbe tesz és rendszeren tömjé meg, hogy megakadályozza a buborékok kialakulását a sonkában.
- Zárja le a sonkafőzőt a fedél elfordításával - a húst egy rugó segítségével összenyomja, hagyja pihenni néhány órán át.
- Tegye a sonkakészítőt egy meleg vízzel teli edénybe, és főzze maximum 75-80° hőmérsékleten 90-120 percig.
- Ellenőrizze a hőmérsékletet a sütési idő alatt a mellékelt hőmérővel!
- Lehűlés után a sonka tálalásra kész



Stainless Steel

HAM MAKER