

Link do produktu: <https://www.produktyambition.pl/mlecznik-dzbanek-stalowy-do-spieniania-mleka-580ml-p-7133.html>



MLECZNIK DZBANEK STALOWY DO SPIENIANIA MLEKA 580ml

Cena brutto	68,00 zł
Cena netto	55,28 zł
Numer katalogowy	153658
Kod EAN	8592381152208
Producent	ORION

Opis produktu

Dzbanek stalowy, który może służyć nam jako mlecznik do serwowania ciepłego mleka do kawy oraz do spieniania mleka w ekspresach ciśnieniowych wyposażonych w dyszę parową. Jak wiadomo, mleko najlepiej spieniać w metalowym dzbanku z odpowiednim dzióbkiem, żeby uzyskać dobrą konsystencję mleka i aby móc łatwo i zgrabnie wylać je do kawy. Dzbanek posiada dzióbek przeznaczony do latte art, idealny do spieniania mleka i przygotowania cappuccino.

Materiał: stal nierdzewna

Wymiary: średnica 9 cm, wysokość 11 cm

Pojemność: 580 ml

Szczegóły:

- Mlecznik do serwowania i spieniania mleka
- Posiada uchwyt i dzióbek dla łatwiejszego nalewania.
- Wewnątrz praktyczna miarka co 50 ml.
- Oryginalny produkt czeskiej marki Orion.

Jak spienić idealnie mleko?

1. Zimne mleko należy nalać do dzbanuszka. Należy pamiętać żeby nie było go zbyt dużo – spienione mleko zwiększy swoją objętość dwukrotnie, więc musi mieć dla siebie trochę miejsca.
2. Dzbanuszek z mlekiem lekko przechylamy i wkładamy do niego dyszę – powinna znajdować się tuż pod powierzchnią mleka.
3. Włączamy urządzenie i wykonując dzbankiem koliste ruchy spieniamy mleko. Dysza powinna cały czas być tuż pod powierzchnią.
4. Gdy mleko się już spieni i jego objętość się zwiększy, wówczas przesuwamy dyszę nieco głębiej, dzięki czemu podgrzejemy dolną warstwę mleka.
5. Idealna temperatura to około 65°C – 70°C. W tej temperaturze rozpuszcza się zawarta w mleko laktoza, która nadaje mu słodki smak. Wyższa temperatura spowoduje ścięcie białka i spienienie się Wam nie uda. Bariści używają niekiedy specjalnych termometrów wkładanych do dzbanków. Pewnie takiego nie macie, więc po prostu przerwijcie podgrzewanie kiedy dzbanek zrobi się nieprzyjemnie gorący.
6. Na koniec zastukajcie w dzbanek żeby banieczki mleka nieco opadły. Gotowe! Mleko można dolać do espresso i zrobić cappuccino, latte lub inną kawę.

Opakowanie zbiorcze 2szt.