

Produktinformation durch weckglaeser.com

Kundenservice (E-Mail, Chat, SMS, Messenger):
www.weckglaeser.com/impressum.php

Fermentier & Cocktail Stößel aus Buchenholz 22cm

Produkt-ID: 1020423

[Zur Produktseite im Shop](#)



Stößel aus Buchenholz zum Fermentieren & Cocktails zubereiten

Beschreibung

Ein Fermentierstößel ist ein unerlässliches Werkzeug für alle, die sich mit der faszinierenden Welt der Fermentation beschäftigen. Durch das Zerdrücken der Zutaten, wie zum Beispiel Gemüse, Obst oder Getreide, wird der Zellsaft freigesetzt. Dieser Zellsaft enthält Zucker und andere Nährstoffe, die für die Gärung, also die Umwandlung von Kohlenhydraten in Alkohol und Milchsäure, essentiell sind. Das Zerdrücken intensiviert nicht nur die Aromen der Zutaten, sondern sorgt auch für ein komplexeres und ausgewogeneres Geschmacksprofil des fertigen Produkts. Ein weiterer wichtiger Punkt ist die Verdichtung der Zutaten im Gärgefäß. Durch das Entfernen von Lufttaschen wird verhindert, dass sich Schimmelpilze bilden und die Fermentation negativ beeinflussen können.

Sie lieben es, Ihre Freunde und Familie mit leckeren Cocktails zu verwöhnen? Zerdrücken Sie mühelos Früchte, Kräuter und Gewürze, um die Aromen deiner Cocktails voll zu entfalten.

Dabei ist es Ihnen wichtig, auf Nachhaltigkeit zu setzen? Dann holen Sie sich jetzt unsere hochwertigen Stößel aus Holz!

Details und Spezifikationen

Qualität: Hochwertiges Buchenholz

Lieferumfang: 1 Stück

Länge: 22 cm

Breite: 3.3 cm

Gewicht: 0.07 kg

Hergestellt in: Europa

Alle Angaben, Bilder und Beschreibungen werden mit bestmöglicher Sorgfalt zusammengestellt. Sie sind unverbindlich. Produktänderungen sind vorbehalten. Alle Massangaben unterliegen fertigungsüblichen Toleranzen von $\pm 5\%$.

Kundenservice (E-Mail, Chat, SMS, Messenger):

www.weckglaeser.com/impressum.php