Indas kopūstams raugti ar sūdytai mėsai slėgti

Pasirinkite mūsų slėginį puodą raugintiems kopūstams ar sūdytai mėsai ir mėgaukitės skaniais namų gamybos patiekalais, kuriuos galėsite ruošti bet kuriuo metu!

499,00 € su PVM

Prekės kodas: 1.204-1402.99

Prekės galimos pakuotės ar tipai:

Kita talpa: 30 ltr, 90 ltr, 50 ltr

Prekės aprašymas:

Nerūdijančio plieno indas kopūstams raugti ar sūdytai mėsai slėgti – tradiciniam raugintų kopūstų ruošimui

Jei ieškote patikimos priemonės naminiams raugintiems kopūstams gaminti, šis **indas kopūstams raugti,** *(raugintiems kopūstams slėgti)* yra būtent tai, ko jums reikia! Pagamintas iš aukštos kokybės nerūdijančio plieno, jis užtikrina ilgaamžiškumą, patogų naudojimą ir efektyvų raugimo procesą.

indas kopūstams raugti, kodėl verta rinktis?

✅ **Tvirta ir ilgaamžė konstrukcija** – indas iš nerūdijančio plieno, atsparus korozijai ir lengvai prižiūrimas.
✅ **Slėginis medinis dangtis su reguliuojamu sraigtu** – leidžia kopūstus slėgti tolygiai ir užtikrina geresnį fermentacijos procesą.
✅ **Ergonomiškos medinės rankenos** – patogios laikyti, suteikia natūralų dizaino akcentą.
✅ **Talpus ir universalus** – žimona indas kopūstams raugti tinka, bet ir kitoms daržovėms ar net mėsai fermentuoti.
✅ **Lengva priežiūra** – puodas lengvai plaunamas rankomis arba indaplovėje, o dangtį rekomenduojama nuvalyti drėgna šluoste.

Indas kopūstams raugti, kaip naudotis?

1⃣ **Pasiruoškite ingredientus**: kopūstus smulkiai supjaustykite, įdėkite druskos ir mėgstamų prieskonių.
2⃣ **Suminkykite kopūstus**: kruopščiai išminkykite juos, kad išsiskirtų natūralios sultys.
3⃣ **Sluoksniuokite inde**: dėkite kopūstus į **indą kopūstams raugti**, kiekvieną sluoksnį tvirtai spausdami.
4⃣ **Naudokite slėginį dangtį**: uždenkite mediniu dangčiu ir reguliuokite spaudimą sraigtu.
5⃣ **Palikite raugti**: kambario temperatūroje fermentacija užtruks 5–14 dienų, priklausomai nuo norimo rūgštumo lygio.
6⃣ **Laikymas**: kai rauginti kopūstai pasiekia norimą skonį, perkelkite juos į šaldytuvą ar kitą vėsią vietą.

Trumpas raugintų kopūstų receptas

Ingredientai:

- 5 kg šviežių kopūstų
- 100 g druskos
- 2-3 tarkuotos morkos
- 1 valgomasis šaukštas kmynų
- 3-4 lauro lapai
- Juodųjų pipirų grūdeliai

Gaminimo būdas:
1⃣ Kopūstus smulkiai supjaustykite ir sumaišykite su druska bei prieskoniais.
2⃣ Gerai išminkykite rankomis, kol išsiskirs natūralios sultys.
3⃣ Sudėkite į **indą kopūstams raugti**, kiekvieną sluoksnį tvirtai suspausdami.
4⃣ Uždėkite slėginį dangtį su sraigtu ir slėgti tiek, kad kopūstai būtų visiškai panardinti.
5⃣ Palikite raugti šiltoje vietoje nuo 5 iki 14 dienų.
6⃣ Kai kopūstai įgis norimą skonį, perkelkite juos į šaldytuvą.

Pabaiga

Šis **indas kopūstams raugti** yra nepakeičiamas įrankis kiekvienoje virtuvėje, norint paruošti sveikus, skanius ir natūraliai fermentuotus produktus. Pasirinkite kokybę, tradiciją ir patogumą – rauginkite kopūstus greitai ir efektyviai su šiuo slėginiu puodu!

⃣1⃣ Įsigykite jau šiandien ir mėgaukitės namuose raugintais kopūstais be jokių dirbtinių priedų! ⃣⃣✨

Nuoroda į gamintojo puslapį https://www.zottel.si/en/product/pots-for-meat-brine-and-pickled-cabbage-turnips-vegetables

Turėsite klausimųsusisiekite su mumis.

Nuotraukų galerija: