

Sonstige Lieferanten Stößel aus Holz



| | |
|--------------------|-----------|
| Art.-Nr.: | 096067 |
| Restzucker: | 0,000 g/l |
| Säure: | 0,000 g/l |

Preise

ST 2,40 € brutto

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

Ein **Stößel aus Holz für Caipirinhas** ist ein klassisches Barwerkzeug, das speziell zum Zerdrücken von Limettenstücken und Zucker im Glas verwendet wird, um die Aromen freizusetzen. Hier ist eine detaillierte Beschreibung:

Material und Form • Material: Meist aus Hartholz wie Buchenholz oder Bambus, da diese robust und langlebig sind.

- **Länge:** Typischerweise zwischen **15 und 20 cm**, damit er gut in der Hand liegt und in ein Standard-Caipirinha-Glas passt.
- **Durchmesser:** Etwa **2,5-3 cm**, um genügend Druckfläche zu haben.
- **Griff:** Ergonomisch geformt, oft leicht konisch, damit er angenehm in der Hand liegt.
- **Arbeitsfläche:** Das untere Ende ist flach oder leicht gewölbt. Manche Modelle haben eine geriffelte Fläche, um die Limetten besser zu zerdrücken.

Eigenschaften • Natürliches Holz sorgt für eine angenehme Haptik und ist geschmacksneutral.

- **Unlackiert oder lebensmittelecht versiegelt**, damit keine Chemikalien in den Drink gelangen.
- **Pflege:** Nach Gebrauch sofort reinigen und gut trocknen, um Risse oder Schimmel zu vermeiden.

Verwendung • Limettenstücke und Zucker ins Glas geben.

- Mit dem Stößel kräftig drücken und leicht drehen, um den Saft und die ätherischen Öle aus der Schale zu lösen.
- Danach Eis und Cachaça hinzufügen.

