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.