

Die Mini-Käserei

für den praktischen Unterricht



Die Grundprinzipien der Käseherstellung können mit Hilfe der Mini-Käserei den Schülerinnen und Schülern auf einfache Art und Weise näher gebracht werden.

Schülerinnen und Schüler können die Produktion von Joghurt bis Käse leicht verstehen lernen. Das Fachwissen kann dadurch deutlich schneller und nachhaltiger erlernt werden. Das Verkosten der selbst hergestellten Produkte bildet einen zusätzlichen Anreiz den Unterricht spannend und kreativ zu gestalten.

Inhalt:

- 1 Wasserbad
- 1 Abtropfwanne inkl. Gitter
- 1 Produktionswanne
- 1 Deckel
- 2 Harfen (*Dreischnitt*)
- 1 Verzugsblech
- 1 Thermometer
- 2 Käsesiebe rund $\varnothing 120\text{mm}$

Details:

- 1,2 KW/230 V
- Temperaturregelung 1-10
- Chromnickelstahl
- Abmessungen:
B 355 x T 550 x H 295 mm

Hinweis:

Ein Starterset bestehend aus einer Pipette und Käseinkulturen kann ebenfalls im Webshop bestellt werden.

Die Minikäserei eignet sich zur Herstellung von:

- Naturjoghurt -
- Fruchtjoghurt -
- Sauermilch -
- Frischkäse -
- Topfen -
- Weichkäse -
- Schnittkäse -



Abtropfwanne



Produktionswanne



Gitter



Deckel



Käsesieb



Harfen



Verzugsblech



Termometer

Bestellmöglichkeit

Schule/Firma:

Ansprechperson:

Straße, Nr:

PLZ u. Ort:

Telefon:

Mail:

Bestellmenge: Stk.

Der Preis beträgt

699,- Euro

inkl. 10% MwSt.

plus 6,- Euro inkl. MwSt.
Verpackungs- und Transportkosten