

# MLECZNIK DZBANEK STALOWY DO SPIENIANIA MLEKA 350ml Z MIARKĄ

Profesjonalny dzbanek baristyczny wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej, stworzony z myślą o miłośnikach kawy, którzy pragną przygotować idealne cappuccino lub latte art w domowym zaciszu. Dzięki pojemności 350 ml i precyzyjnemu wyprofilowaniu, mlecznik zapewnia pełną kontrolę nad procesem spieniania oraz przelewania mleka, co czyni go niezbędnym narzędziem każdego baristy.

## Najważniejsze cechy

- **Precyzyjna podziałka (miarka):** Wewnątrz dzbanka znajduje się wytłoczona skala, która pozwala na dokładne odmierzenie ilości mleka, co zapobiega jego marnowaniu i ułatwia zachowanie powtarzalności smaku kawy.
- **Wyprofilowany dzióbek (spout):** Specjalny kształt "dzióbka" umożliwia precyzyjne lanie mleka, co jest kluczowe przy tworzeniu wzorów latte art (serca, rozety) oraz zapobiega kapaniu.
- **Wysokiej jakości stal nierdzewna:** Wykonany ze stali odpornej na korozję i wysokie temperatury. Materiał ten doskonale przewodzi ciepło, pozwalając bariscie wyczuć dłonią temperaturę spienianego mleka.
- **Ergonomiczny uchwyt:** Duża, solidna rączka zapewnia pewny chwyt i komfort pracy, chroniąc jednocześnie dłoń przed wysoką temperaturą naczynia.
- **Łatwość w utrzymaniu czystości:** Gładka powierzchnia stali oraz prosty kształt sprawiają, że dzbanek można łatwo umyć pod bieżącą wodą lub w zmywarce.

## Specyfikacja

- **Pojemność:** 350 ml
- **Materiał:** Stal nierdzewna (inox)
- **Kolor:** Srebrny (wykończenie błyszczące/satynowe)
- **Miarka wewnętrzna:** Tak (wytłaczana)
- **Przeznaczenie:** Spienianie mleka, serwowanie mleka/śmietanki, odmierzanie płynów

## Zastosowanie

- **Ekspresy ciśnieniowe:** Idealny do spieniania mleka przy użyciu dyszy parowej.
- **Latte Art:** Dzięki precyzyjnej końcówce ułatwia naukę i wykonywanie efektownych wzorów na kawie.
- **Serwowanie:** Elegancki sposób na podanie mleka do kawy podczas wizyty gości.
- **Kuchnia:** Może służyć jako precyzyjna miarka kuchenna do płynów.

## Dlaczego warto wybrać ten mlecznik?

Odpowiednio dobrany dzbanek to połowa sukcesu w przygotowaniu idealnej pianki. Pojemność 350 ml jest uważana za najbardziej uniwersalną – pozwala na spienienie ilości mleka idealnej do

jednej dużej filiżanki latte lub dwóch mniejszych cappuccino.

---

**SŁOWA KLUCZOWE** mlecznik stalowy, dzbanek do spieniania mleka, pitcher baristyczny 350ml, dzbanek z miarką do mleka, akcesoria baristy, stal nierdzewna dzbanek, mlecznik do latte art, dzbanek do kawy srebrny, spienianie mleka w dzbanku, miarka kuchenna stalowa