



PORZELLAN-MÖRSE FÜR SAFRAN

CHF 25.00 inkl. MwSt.

Safranprofi

Material: Porzellan Laborqualität C110

Kategorie: Accessoires / Mühlen/Mörser



SKU: 217-1-1

Kategorien: [Accessoires](#), [Mühlen / Mörser](#)

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Mit diesem kleinen Porzellan-Mörser können die feinen Safranfäden optimal und ohne Verlust zu einem feinen Pulver zerrieben werden. Dank der Laborqualität C110 vom Porzellan gelangt kein unerwünschter Materialabrieb ins Essen und dank der feinen Oberfläche geht vom edlen Safrantpulver nichts verloren.

Für einen Safranrisotto für 4 Personen benötigt man ungefähr 20-30 Safran-Fäden. Diese mittels diesem Mörser zu einem feinen Pulver zerreiben und dann erst am Ende der Kochzeit dazugeben. Pulverreste mit etwas Weisswein oder Wasser ausspülen und ebenfalls dem Risotto hinzufügen.

Grösse/Mass:

Mörser 25 ml, Pistil 54 mm