

Richtige Kochsalzdosierung Pastakocher

Welche Salzdosierung ist richtig?

Teigwaren werden zwischen 10-12 Gramm Salz pro Liter Wasser dosiert.
(Andere Produkte mit geringfügig veränderten Mengen.)

Eine Schöpfkelle mit 150 ml Inhalt fast ca. 240g feines Kochsalz.



Erstdosierung 240 Gramm



Pastakocher PK 400 Wasserinhalt 24 Liter Erstdosierung 240g feines Kochsalz.

Nachdosierung nach 8 Liter (Anzeige Salz) 80g (= ca. 4 Esslöffel)

Pastakocher PK 600 Wasserinhalt 45 Liter Erstdosierung 480g feines Kochsalz.

Nachdosierung nach 16 Liter (Anzeige Salz) 160g (= ca. 8 Esslöffel)

Wie löst sich Salz am schnellsten auf?

In warmem Wasser bewegen sich die Teilchen schneller als in kaltem.

Deshalb löst sich ein Kristall in heißem Wasser rascher auf.

Dosieren sie immer ins gefüllte heiße Becken!

Überdosierung schadet der Gesundheit und dem Gerät.

Absinkende nicht gelöste Salzkristalle bleiben am Boden liegen,

greifen die Metallflächen an und verursachen Lochfrass.

Stand 11/2022