**Sokowirówki i wyciskarki do owoców**

**Zastanawiasz się nad zakupem <a href="https://gastrosalon.pl/Sokowirowki-i-wyciskarki-do-owocow-c982">sokowirówki i wyciskarki do owoców</a>? Chcesz dowiedzieć się czym różni się sokowirówka od wyciskarki. Zobacz co powinieneś wiedzieć aby wybrać odpowiedni dla siebie produkt.**

**Czym różnią się od siebie sokowirówki i wyciskarki?**

**Sokowirówki i wyciskarki do owoców** posiadają takie samo zadanie, czyli wycisnąć sok z owoców lub warzyw. Różnica w tych urządzeniach polega na samym procesie wyciskania oraz jego efektu końcowego. Ponadto w obydwóch urządzeniach widoczna będzie różnica w wydajności oraz ilości otrzymanego soku z danej porcji owoców lub warzyw.



**Zastosowanie wyciskarek i sokowirówek**

Wybór odpowiedniego urządzenia zależny będzie od tego:

-z czego będziemy wyciskali sok

-jaki rodzaj soku chcemy uzyskać

-ile soku zamierzamy wyciskać

-jak często będziemy korzystać

Sok możemy uzyskać zarówno z warzyw oraz owoców. Wyciskarka poradzi sobie z większością gatunków, czego nie można powiedzieć o sokowirówce. Wyciskarka oferuje nam gęstszy, nadający się do przechowywania sok. Z kolei sok z wyciskarki będzie bardziej wodnisty nadający się do spożycia od razu po wyciśnięciu. Sokowirówka będzie lepszym urządzeniem jeżeli planujemy uzyskiwać większe ilości soku. Może pracować długo i bardzo szybko sobie radzi z owocami i warzywami. Wyciskarka radzi sobie z tym procesem wolniej, jednak otrzymany sok jest bogatszy w witaminy oraz jest zdrowszy.



Jak widać wybór *sokowirówki i wyciskarki do owoców* zależy od tego jaki efekt końcowy zamierzamy osiągnąć z przetworzenia warzyw i owoców oraz jaki rodzaj soku chcemy otrzymać.

[Sokowirówki i wyciskarki do owoców](https://gastrosalon.pl/Sokowirowki-i-wyciskarki-do-owocow-c982)