# Datenblatt zu Contacto Multi-Streuer 0,45 l – verstellbarer Edelstahl-Streuer



**Produktbeschreibung**

## Ein Streuer, viele Möglichkeiten – der Contacto Multi-Streuer

Ob Puderzucker auf frischen Waffeln, Zimtzucker auf Churros, Kakaopulver auf Desserts oder bunte Zuckerstreusel auf Gebäck: Unterschiedliche Zutaten benötigen unterschiedlich große Streuöffnungen. Mit dem **Contacto Multi-Streuer aus Edelstahl 18/10** steht dafür ein praktischer Küchenhelfer zur Verfügung, dessen Lochgröße sich mit einem einfachen Dreh am Streuerdeckel auswählen lässt.

Die Besonderheit dieses **verstellbaren Zucker- und Gewürzstreuers** ist seine drehbare Schraubkappe. Drei unterschiedliche Lochgrößen von **1,5 mm, 4 mm und 6 mm** ermöglichen es, den Streuer an verschieden feine oder grobe, trockene Zutaten anzupassen.

Damit eignet sich der Multistreuer für Bäckereien, Konditoreien, Crêperien, Waffelbäckereien, Churros-Stände, Cafés, Eisdielen, Restaurants und viele weitere gastronomische Betriebe.

### Die wichtigsten Vorteile auf einen Blick

- **3 wählbare Lochgrößen:** 1,5 mm, 4 mm und 6 mm für unterschiedlich feine und grobe Zutaten
- **Einfacher Drehmechanismus:** Die gewünschte Lochgröße lässt sich ohne Austausch des Deckels auswählen.
- **Vielseitig verwendbar:** Zum Bestreuen mit Puderzucker, Kakao, Zimtzucker, Gewürzen und geeigneten Zuckerstreuseln
- **Hochwertiger Edelstahl 18/10:** Robustes, hygienisches Material mit hochglänzender Oberfläche
- **450 ml Fassungsvermögen:** Praktische Größe für den täglichen Einsatz in der Gastronomie
- **Abschraubbarer Deckel:** Einfaches Öffnen zum Befüllen und Reinigen
- **Kompakte Abmessungen:** Nur 7 cm Durchmesser und 14 cm Höhe

### Drei Lochgrößen – für jede Zutat die passende Streuöffnung

Nicht jedes Streugut verhält sich gleich. Während Puderzucker oder Kakaopulver sehr fein sind, haben Kristallzucker, Gewürzmischungen und Zuckerstreusel eine deutlich gröbere Struktur.

Der Contacto Multi-Streuer löst dieses Problem durch drei wählbare Lochgrößen:

**1,5 mm – für feine Zutaten**

Die kleinste Lochgröße eignet sich beispielsweise für trockenen Puderzucker, Kakaopulver, fein gemahlene Gewürze und fein abgestimmte Zucker-Zimt-Mischungen. Damit lassen sich Waffeln, Crêpes, Churros oder Desserts bestreuen.

### 4 mm – für mittlere Körnungen

Die mittlere Öffnung bietet sich beispielsweise für Kristallzucker, gröbere Gewürzmischungen oder kleinere Dekorstreusel an. Sie ermöglicht die Verarbeitung von Zutaten, für die eine feine Streuöffnung zu klein wäre.

### 6 mm – für gröberes Streugut

Die größte Lochgröße eignet sich für gröbere Zuckerstreusel, Schokoladenstreusel und andere streufähige Dekorationen, sofern deren Abmessungen zu den Öffnungen passen.

Wichtig ist dabei, dass sich die Eignung nicht allein nach der Bezeichnung der Zutat richtet. Auch Korngröße, Feuchtigkeit und Rieselfähigkeit bestimmen, wie gut ein Produkt durch den Streuer fällt.

## Wie funktioniert der verstellbare Drehstreuer?

Die Handhabung ist unkompliziert: Der abschraubbare Deckel wird abgenommen, der Behälter mit dem gewünschten Streugut befüllt und anschließend wieder verschlossen.

Durch Drehen des Streuerdeckels lässt sich die gewünschte Lochgröße auswählen. Die unterschiedlichen Streuöffnungen sind bereits im Deckel integriert. Es müssen also keine Siebe oder Einsätze ausgetauscht werden.

**Wichtig:** Die Lochgröße ist nicht stufenlos verstellbar. Stattdessen stehen drei definierte Lochgrößen zur Auswahl.

Gerade im gastronomischen Alltag ist das praktisch, wenn unterschiedliche Produkte mit verschiedenen Zutaten dekoriert oder gewürzt werden sollen.

## Vielseitige Einsatzmöglichkeiten in der Gastronomie

### Waffelbäckerei und Crêperie

Frisch gebackene Waffeln und Crêpes können mit Puderzucker, Kakao oder Zimtzucker verfeinert werden. Je nach verwendeter Zutat wird die passende Streuöffnung gewählt.

### Churros-Verkauf

Für Churros gehört eine Zucker-Zimt-Mischung zu den beliebtesten Verfeinerungen. Mit dem Multistreuer lässt sich die trockene Mischung über die frisch gebackenen Churros verteilen.

### Konditorei und Bäckerei

Kuchen, Gebäck, Muffins und andere Backwaren können mit Puderzucker, Kakao oder geeigneten Dekorstreuseln versehen werden.

### Eisdiele, Café und Dessertküche

Kakao auf Desserts, Zimt auf Süßspeisen oder dekorative Zuckerstreusel auf verschiedenen Kreationen: Der Drehstreuer eignet sich für zahlreiche Anwendungen.

### Restaurant und professionelle Küche

Auch für trockene Gewürze und Gewürzmischungen kann der Edelstahl-Multistreuer eingesetzt werden. Die passende Lochgröße richtet sich nach der Beschaffenheit des jeweiligen Streugutes.

## Edelstahl 18/10 – für den täglichen gastronomischen Einsatz

Der Contacto Multi-Streuer besteht aus hochwertigem Edelstahl 18/10 und besitzt eine hochglänzende Oberfläche.

Das Material ist korrosionsbeständig und für die hygienischen Anforderungen in der professionellen Lebensmittelverarbeitung gut geeignet. Die stabile Ausführung unterstützt eine lange Nutzungsdauer auch bei regelmäßigem Gebrauch.

Dank seiner kompakten Bauform ist der Streuer schnell zur Hand und findet auch auf kleineren Arbeitsflächen Platz.

## Unsere Praxistipps für gute Streuergebnisse

Für eine möglichst gleichmäßige Verteilung sollten ausschließlich trockene und gut rieselfähige Zutaten verwendet werden.

Feuchtigkeit kann insbesondere bei Puderzucker, Kakao und feinen Gewürzen zur Klumpenbildung führen. Daher empfiehlt es sich, den Streuer nur mit vollständig trockenen Zutaten zu befüllen und vor dem erneuten Befüllen sorgfältig zu reinigen und zu trocknen.

Für eine besonders feine, geschlossene Puderzuckerschicht kann ein feines Sieb besser geeignet sein als ein Lochstreuer. Der Contacto Multistreuer ist dagegen besonders praktisch, wenn mehrere unterschiedliche Korngrößen verarbeitet werden sollen.

## Häufige Fragen zum Contacto Multi-Streuer

### Gibt es einen Streuer, bei dem ich die Lochgröße verändern kann?

# Datenblatt zu Contacto Multi-Streuer 0,45 l – verstellbarer Edelstahl-Streuer

Ja. Der Contacto Multi-Streuer besitzt einen drehbaren Deckel mit drei wählbaren Lochgrößen: 1,5 mm, 4 mm und 6 mm. Damit lässt sich die Streuöffnung an die jeweilige Zutat anpassen.

### Wie heißt ein Streuer, bei dem man durch Drehen unterschiedlich große Löcher auswählen kann?

Solche Küchenhelfer werden häufig als Multistreuer, Drehstreuer, verstellbarer Zuckerstreuer, Multifunktionsstreuer oder Gewürzstreuer mit Drehdeckel bezeichnet. Der Contacto Multi-Streuer 1434/140 ist ein entsprechendes Modell aus Edelstahl.

### Kann ich denselben Streuer für Puderzucker und Zucker-Zimt-Mischungen verwenden?

Ja. Beide Zutaten können mit dem Contacto Multi-Streuer verarbeitet werden, sofern sie trocken und gut rieselfähig sind. Je nach Korngröße kann die passende Streuöffnung gewählt werden. Beim Wechsel der Füllung sollte der Behälter gereinigt und getrocknet werden.

### Kann ich auch Schokoladenstreusel und bunte Zuckerstreusel verwenden?

Grundsätzlich ja, sofern die Streusel durch die Öffnungen passen und sich ausreichend gut schütten lassen. Für gröbere Dekorationen steht die 6-mm-Lochgröße zur Verfügung. Sehr lange, unregelmäßige oder klebrige Streusel können allerdings die Öffnungen blockieren.

### Ist die Lochgröße stufenlos verstellbar?

Nein. Der Streuer besitzt drei feste Lochgrößen, die durch Drehen des Deckels ausgewählt werden. Ein stufenloses Vergrößern oder Verkleinern der einzelnen Löcher ist nicht möglich.

## Technische Daten

| Merkmal | Angabe |
|---|---|
| Hersteller | Contacto |
| Hersteller-Artikelnummer | 1434/140 |
| Produkttyp | Multi-Streuer / Drehstreuer |
| Material | Edelstahl 18/10 |
| Oberfläche | Hochglänzend |
| Streuöffnungen | 1,5 mm / 4 mm / 6 mm |
| Einstellung | Drehmechanismus |
| Verschluss | Schraubkappe |
| Fassungsvermögen | 0,45 Liter / 450 ml |
| Durchmesser | 7 cm |
| Höhe | 14 cm |
| EAN | 4003625143400 |

## Fazit: Ein praktischer Streuer für viele unterschiedliche Zutaten

Der **Contacto Multi-Streuer 1434/140** ist eine durchdachte Lösung für alle, die nicht für jede Zutat einen separaten Streuer mit einer anderen Lochgröße verwenden möchten.

Die Kombination aus drei wählbaren Streuöffnungen, hochwertigem Edelstahl und einfacher Handhabung macht ihn zu einem vielseitigen Küchenhelfer – vom Bestreuen frischer Waffeln mit Puderzucker bis zum Dosieren von Gewürzen oder gröberen Zuckerstreuseln.

# Datenblatt zu Contacto Multi-Streuer 0,45 l – verstellbarer Edelstahl-Streuer

## Produkteigenschaften

| | |
|---|---|
| **Produktbereich:** | Quarkbällchen, Finger Food, Eiscreme, Zuckerwatte, Rainbow Crêpes, Sandwiches, Snowice, Baguettes, Porras, Yummy Affair, Baumstriezel, Langos, Sorbets, Galettes, Donuts, Softeis, Glühbier, Crema-Produkte, Acai Bowls und andere, Crêpes, Heißgetränke, gebrannte Mandeln, Bubble Waffle, Hot Dogs, Schmalzkuchen, Bierteig, Fisch - gebraten o. gegrillt, Waffeln, Grillspezialitäten, Fischbrötchen, Backfisch, Cocktails, Speiseeis, Bratwurst, Eierpunsch, Bowls, Pommes Frites, Espresso on ice, Schokofrüchte, Gyros, Churros, Poffertjes, Frozen Yogurt, Döner, Shakes, Croustilados, Kartoffel-Twister, Waffeln gefüllt, Hamburger, Trinkschokolade, Imbiss, Muzenmandeln |
| **Einsatzbereich - für welche Branche:** | Weihnachtsmarktbeschicker, Fitnessstudio etc., Schwimmbad etc. , Sauna, Wellness etc., Indoorspielplatz etc. , Partyservice, Catering etc. , Bäckerei, Coffeeshop etc., Restaurant, Hotellerie etc., Gastronomie in Stadie, Arenen, Trend-Gastronomie, Altenheim, Kantine etc., Eisdiele, Eiscafé etc. , Kiosk, Imbiss etc. , Schausteller, Circus etc. , Bistro, Ausflugslokal etc., Eventausstatter, Vermieter etc., Vereine, Freizeitpark, Zooologischer Garten etc. |
| **Farbe:** | Edelstahl |
| **Hersteller:** | Contacto Gastro & Küchenausstattung |

**Zum Artikel: C1434140**