

# Der Honigrührer „*Rapido*“

**Eine neue Technologie rührt jeden Honig in wenigen Minuten fein-cremig.**

Der Honigrührer „*Rapido*“ ist ein Rührgerät aus zertifiziertem Edelstahl, das durch Scherkräfte die groben und verzahnten Kristalle des Honigs in feine, kugelige Strukturen verwandelt.

Der so bearbeitete Honig bleibt über die gesamte Lagerzeit im Glas feinstreif.

## Vorteile:

- nur einmal Rühren notwendig
- extrem schnelles Arbeiten
- geringer Kraftaufwand
- geringer technischer Aufwand
- preisgünstig
- verschleißfreies Arbeiten
- schnelles Abfüllen ins Glas.

Vorgehensweise (siehe [www.youtube.com](http://www.youtube.com) „*bienteknik*“)

Der grob auskristallisierte Honig wird im Wasserbad oder Wärmeschrank auf etwa 35°C durchwärmt (Stockwärme).

Der Honigrührer „*Rapido*“ wird in eine leistungsstarke Handbohrmaschine (ca. 1000 Watt) oder einen Mörtelrührer eingespannt.

Der durchwärmte Honig wird zunächst langsam, dann mit höchster Drehzahl allmählich von oben nach unten durchrührt. Dabei wird der Rührer am Behälterrand entlang oder achterförmig durch den Honig geführt. Beide Drehrichtungen sind möglich. Die Rührscheibe darf dabei nicht gegen die Behälterwand gerichtet werden, da sonst die Wand zerkratzt werden kann. Den „*Rapido*“ langsam bis auf den Behälterboden führen. Dann bei verminderter Geschwindigkeit den Rührstab zwischen Daumen und Zeigefinger nehmen und nach oben ziehen. Dabei wird der Honig der am Stab haftet, abgestreift. Den Rührvorgang noch einmal von oben nach unten wiederholen.

Dann den abgestreiften Rührer bei voller Drehzahl in die Abfüllkanne halten. Der Honig von der Rührscheibe wird dadurch abgeschleudert.

Den gerührten Honig jetzt in eine Abfüllkanne einfüllen.

Etwa 10 Stunden abwarten, dann abschäumen und abfüllen. Es empfiehlt sich, die Abfüllkanne zu isolieren (Verpackungsfolie) oder in den Wärmeschrank (28°C) zu stellen, damit der Honig bis zum Abfüllen warm bleibt.

Jetzt kann der noch warme Honig, fast so schnell wie flüssiger Honig, in Gläser abgefüllt werden. Gläser kühl stellen. Nach etwa 8 Tagen Lagerung im Glas ist und bleibt der Honig feinstreif.

Ihre Honigkunden sind begeistert.

Dieser Honigrührer ist nahtlos aus Lebensmittel zertifiziertem Edelstahl hergestellt. Längen in 48 und 65 cm, mit 6-kant und M14 Aufnahme sind verfügbar.

**Basisversion Euro 88,-**

