



/Köögi Kaalud / Kitchen Scales

/2012

/Tootja: hetkel läbirääkimised võimaliku tootjaga

/Mõõdud: $\varnothing 13\text{ cm}$, $14,5\text{ cm}$

/Materjalid: mudel boorsilikaat klaas, painutatud pleksiklaas

Need kaks mõõtmiskannu pole ainult vedeliku mahu mõõtmiseks, vaid ka massi mõõtmiseks. Toiduaineid nagu näiteks võid, pähkleid, pastat ja maitsetaimi saab kaaluda asetades need sisemisse ehk väiksemasse nelinurksesse anumasse, kasutades enam vähem $1/3$ vett suuremas kannus. Kasutades lihtsat veeväljasurve füüsikaseadust, kus vesi töuseb kahe anuma vahel körgemale mida raskemaks sisemine anum läheb kui sellesse lisada toiduaineid. Lagedes veetaset sisemisel anumal oleval nimbrieli, saad teada kui palju toiduained kaaluvalt. Tavalist köögikaalu pole enam vaja, kuna need kaks kannu, mis töötavad kaaluna, on vajalikud ka igapäevases kokkamises. Sisemine neljanurkne anum koosneb kahest lahtrist (üks mõlemal pool); väiksem ideaalne väiksemate koguste kaalumiseks nagu näiteks või ja maitsetaimed, suurem aga sobilik suurematele kogustele, nagu näiteks pasta või helbed. Need kaks anumat teevad igapäeva kokkamise lihtsamaks, enam pole vaja tavalisel kaalul patareisid vahetada või seda nulli seadistada.

These two kitchen measuring jugs not only measure by volume but also by weight using water displacement method. Items such as butter, nuts, pasta and herbs can be weighed by placing them in the smaller square vessel, with roughly $1/3$ of water in the larger jug. Due to the simple physics of water displacement, the water level and graduation on the inside jug will tell you how much ingredients you have. The typical kitchen scales are no longer necessary as this product consists of two vessels that are standard utensils for everyday cooking. The inner vessel comprises of two compartments; the smaller one being ideal for weighing items such as butter, nuts and herbs, the larger one suited to items such as pasta, flour, rice. There is no need to replace batteries or set the scale to zero.

Users do not have to be precise with the water in the outside jug, the reading of the weight of the ingredients will still be accurate, but by filling the outside jug roughly with 600ml you can weigh 900 grams of ingredients.