



COME UTILIZZARE IL VOSTRO KEFIRKO

- Prima del primo utilizzo, lavare tutte le parti del Kefirko con acqua tiepida e detergente. Risciacquare abbondantemente al fine di eliminare i residui di detergente.
- Tutte le parti sono lavabili in lavastoviglie, tuttavia consigliamo il lavaggio a mano per ottenere risultati migliori.
- Kefirko non dovrebbe mai essere esposto alla luce diretta del sole durante la fermentazione del kefir. Non posizionarlo neppure vicino a fonti di calore vicino al bancone della cucina.
- Aprire leggermente il coperchio superiore del vasetto per consentire la circolazione dell'aria necessaria alla fermentazione. Anche se si svita leggermente il tappo, i moscerini della frutta non saranno in grado di entrare nel vasetto.
- Il setaccio ha due zone di colatura: una per il kefir da latte (filtro a maglie più ampie), l'altra per il kefir da acqua (filtro a maglie più strette).
- Sciacquare con acqua dopo ogni uso e bagnare delicatamente con un panno per asciugare.



CONSIGLI

FERMENTAZIONE SECONDARIA

Sigillare il contenitore di kefir appena filtrato con un coperchio ermetico e metterlo in frigorifero per un giorno per completare il processo di fermentazione secondaria. Questo garantirà il raggiungimento del pieno spettro di probiotici al vostro kefir, preservandone la freschezza per il giorno successivo.

COME CONSERVARE I GRANI DI KEFIR IN ECCESSO

È possibile procedere con la preparazione di una nuova partita di kefir o conservare i grani. Se desiderate conservare i vostri grani di kefir da latte extra, metteteli in un vasetto piccolo e aggiungete del latte (per un periodo più breve fino a 7 giorni) oppure aggiungete acqua con un pizzico di zucchero (per un periodo più lungo fino a 2 mesi) e conservate il vasetto sigillato in frigorifero.

REGALARE I GRANI IN ECCESSO

I chicchi di kefir crescono costantemente ed è pratica comune condividere i grani in eccesso con altre persone. Misurate periodicamente i grani utilizzando il misurino sul coperchio superiore e consegnate i vostri grani a chi desiderate. Per ottenere i grani di kefir da latte o acqua da qualcuno nelle vostre vicinanze, vi consigliamo di utilizzare il sito kefirhood.com.

Art. No. 1



COPERCHIO SUPERIORE

Garantisce il flusso d'aria e aiuta a prevenire l'ingresso di impurità nel vasetto. Nel coperchio superiore è integrato un misurino per i grani di kefir. Il coperchio superiore può essere utilizzato anche come sottobicchiere per mantenere ordinata la cucina.



SPREMITORE

Consente di spremere il succo direttamente nel kefir d'acqua.



RASCHIETTO

Strumento che chiude il foro. Ruotando il raschietto mentre viene versato il kefir, il colino si mantiene libero rendendo il processo di colata più rapido e più facile.



BASTONCINO

Questo pratico utensile sarà utile per aggiungere i grani e mescolare il kefir.



COLINO

Progettato tenendo conto dello spessore del kefir e della dimensione dei grani. Il colino presenta due zone di colatura: una per il kefir da latte (fessure del filtro più grandi) e l'altra per il kefir da acqua (fessure del filtro più piccole). Questo rende molto semplice la separazione dei grani dal kefir, che, semplicemente, fuoriuscirà. Il rabocco del kefir in un bicchiere è facilitato grazie alla particolare forma del bordo esterno.



VASETTO DI VETRO

La forma concava del vasetto di vetro consente una comoda presa. I segni tattili sulla parte esterna del vaso indicano i livelli per la preparazione del kefir per una o due porzioni (due porzioni: 0,6 L / 20 oz.).

COMPONENTI KEFIRKO:



COME COLTIVARE I GERMOGLI

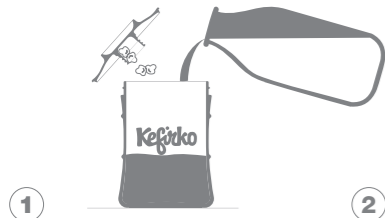
- 1 Mettere 2 cucchiaini di semi per la germinazione di vostra scelta nel fondo del vaso e coprire con acqua per 12 ore.
- 2 Dopo 12 ore sciacquare i germogli con acqua dolce (non troppo fredda) e scaricare l'acqua attraverso il coperchio del filtro. Applicare l'utensile raschiatore sul coperchio del filtro per evitare fuoriuscite.
- 3 Avvitare il coperchio superiore, ma lasciarlo leggermente aperto per consentire il flusso dell'aria. Capovolgere Kefirko.
- 4 Risciacquate i germogli ogni 24 ore, e in 4-6 giorni saranno pronti all'uso, ricchi di vitamine e nutrienti: da soli rappresentano un delizioso pasto, ma possono essere aggiunti anche ad insalate, panini e altri piatti.



KEFIR MAKER Latte & Acqua MANUALE UTENTE

kefirko.com

COME FARE IL KEFIR DA LATTE



COME FARE IL KEFIR DA ACQUA

