



PREPARA DIFERENTES TIPOS DE QUESO

Kefirko Cheese Maker permite preparar diferentes tipos de queso con solo añadir diferentes ingredientes y cuajos en la preparación. En el libro de recetas que incluye el kit encontrarás diversas ideas en las que inspirarte.

PREPARA CAFÉ & TÉ

Kefirko Cheese Maker también permite preparar tés y cafés. Ten en cuenta que no debes verter líquido hirviendo en el tarro de vidrio frío, ya que el cristal podría romperse.

PREPARA LECHE VEGETAL

Pon en remojo en el tarro de vidrio las semillas, los frutos secos o el cereal que vas a utilizar para preparar la leche. Utiliza la cesta para colar la mezcla que obtendrás tras triturar las semillas. Utiliza el muelle de presión junto con su base para presionar la pulpa y extraer toda la leche.

SUERO

El suero es el líquido que queda dentro del tarro de vidrio de Kefirko tras preparar queso de kéfir y, al igual que el kéfir, contiene bacterias que son beneficiosas y puede utilizarse como ingrediente en distintas recetas.

TARRO DE VIDRIO COMPATIBLE

El tarro de vidrio utilizado en Kefirko Cheese Maker es el mismo que incluye el Kit Kefirko. Por tanto, se le podrán acoplar otros accesorios como por ejemplo, la tapa colador o la tapa para la segunda fermentación.

Tarro Kefirko Grande 1,4 L

El tarro grande de Kefirko tiene una capacidad de 1,4 litros y puede utilizarse para preparar diferentes tipos de quesos que producen mucho suero (por ejemplo, mozzarella o requesón). El tarro grande también puede utilizarse para preparar café, té o leche en gran cantidad.

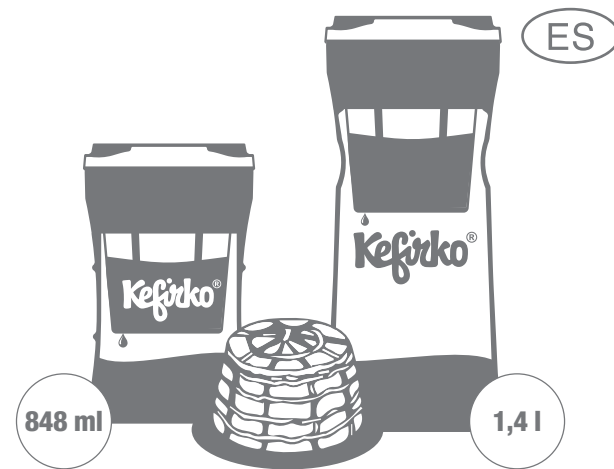


ANTES DE USAR KEFIRKO CHEESE MAKER

- Antes del primer uso, todos los componentes deben lavarse bien con agua tibia y jabón. Asegúrate de que no queden restos de detergente.
- Se recomienda el lavado a mano para obtener mejores resultados.
- La tapa superior sirve como posavasos para la cesta en el momento de sacar el queso.
- Para que la limpieza sea más sencilla, separa el muelle de presión y la base en la que va incorporado.
- La cesta de nailon posee un pequeño armazón plástico que aporta rigidez y facilita el manejo.



Art. No. 2



CHEESE MAKER MANUAL DE USUARIO

kefirko.es

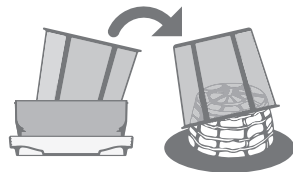
CÓMO PREPARAR QUESO DE KÉFIR



1. Vierte el kéfir dentro de la cesta de Kefirko Cheese Maker. Puedes echar aproximadamente 0,6 litros de kéfir. La tapa superior transparente evita que el queso entre en contacto con la suciedad ambiental o con pequeños insectos y que absorba olores al guardarlo en la nevera.



2. Guarda el Kefirko Cheese Maker en la nevera para detener o ralentizar la fermentación y déjalo allí el tiempo necesario para que pierda el suero y obtenga la consistencia deseada. Durante este proceso podrían quedar restos de queso seco en el borde del anillo, pero estos pueden limpiarse fácilmente con una cuchara.



3. Sacar el Kefirko Cheese Maker de la nevera y quita la tapa superior. (En este paso puedes usar el muelle de presión para preparar un queso más consistente.) Desenrosca el anillo y quítalo junto con la cesta. Utiliza la tapa superior como plato para la cesta y deja caer el anillo. Para sacar el queso vuelca la cesta sobre un plato.



4. Una vez que el queso está listo para consumir o para preparar alguna receta, puedes condimentarlo con fruta fresca o deshidratada, nueces, hierbas picadas o especias de tu elección. Elige los ingredientes y prepara el queso como más te guste.

INSTRUCCIONES DE MONTAJE

Tapa superior transparente



Muelle de presión



Cesta



Anillo



Tarro



TIEMPO DE REPOSO DEL QUESO DE KÉFIR

El queso será más compacto cuanto más tiempo lo dejemos reposar y perder suero. A continuación tienes una estimación del tiempo de reposo necesario. Nota: la consistencia dependerá también de los ingredientes utilizados y la temperatura.

- Para conseguir un kéfir más espeso, dejar reposar algunas horas.
- Para obtener un queso cremoso, dejar reposar toda la noche.
- Para obtener un queso semiduro, dejar reposar entre 1 y 2 días.

MUELLE DE PRESIÓN CON BASE

Para preparar un queso fresco semiduro debe utilizarse el muelle de presión junto con su base:

- Coloca el muelle en su base (disco).
- Pon el disco sobre el queso dentro de la cesta y asegúrate de que está nivelado con el queso.
- Encaja la tapa superior en el anillo. Comprueba que el muelle de presión está alineado con el centro de la tapa transparente.
- Transcurridas entre 12 y 24 horas, abre la tapa transparente con cuidado, ya que el muelle puede hacerla saltar.
- Quita el muelle y despega suavemente el disco del queso.



MEDIR LA CANTIDAD DE QUESO:

Con una ración preparada en el tarro Kefirko (600 ml) se puede preparar aproximadamente entre 200 g y 300 g de queso suave y cremoso de kéfir.