



Gefeliciteerd met de aanschaf van uw glazen Mason jar fermentatiepot met luchtslot! Deze geeft een veel betere garantie op een blijvend goede kwaliteit van uw kostbare kefirkorrels (zowel melkkefirkorrels als waterkefirkorrels, maar ook geschikt voor fermentatie van groenten, fruit e.d.) en is eenvoudig in gebruik. Bovendien zal deze pot nooit kunnen “ontpuffen”, de overdruk wordt namelijk altijd probleemloos afgevoerd.

Werkwijze

Is eigenlijk te simpel om te vermelden. U doet alle ingrediënten in de pot en draait het rode schroefdeksel er op. That's it!

De 'syfonwerking' van het luchtslot voert alle overdruk die zich gaat ontwikkelen, geleidelijk naar buiten. De buitenlucht (met eventuele schimmelsporen en verkeerde bacteriën!) kan echter niet naar binnen.

Daardoor kunt u gegarandeerd voedselveilig werken en is de kans op een geslaagde fermentatie veel groter.

Optioneel kunt u bovenop het deksel d.m.v. kleine clipjes de datum aangeven dat u gestart bent met de fermentatie, of juist wanneer de fermentatie klaar is. Handig voor een fermentatie die wat langer duurt (zoals zuurkool, kimchi e.d.).

Belangrijk: Gebruik bij het schoonmaken van de weckpot géén kokend heet water, de weckpot kan dan door het plotselinge temperatuurverschil knappen.

Het kan in de vaatwasser, evenals het deksel. Goed naspoelen met koud water om eventuele zeepresten te verwijderen.

De vele voordelen van het gebruik van deze pot kunt u teruglezen via www.kefirshop.nl.

Succes, geniet ervan en een goede gezondheid!

Update? →

