



Gefeliciteerd met de aanschaf van uw glazen Mason jar fermentatiepot met waterslot! 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 “ontploffend”, de overdruk wordt namelijk altijd probleemloos afgevoerd.

Werkwijze

1. Vul de mason jar met de gewenste hoeveelheden en ingrediënten en draai het deksel er op.
De hoeveelheid is niet aan regels gebonden, zolang de onderkant van het waterslot maar niet de vloeistofspiegel raakt. Houd rekening met ongeveer 1 cm. ruimte tussen deksel en vloeistofspiegel. Hanteer 2 cm. indien u een vruchtzakje i.c.m. waterkefir gebruikt.
2. Neem het waterslot en haal het dekseltje er vanaf. Het rode vlottertje laat u zitten. Het smalle pijpje wijst dan naar beneden. Vul het waterslot met water tot aan het bovenste horizontale maatstreepje (onder aanduiding ‘MAX’).
3. Steek het waterslot met het smalle pijpje door de siliconen plug in het deksel. Deze klemt zichzelf vast, doordat het pijpje conisch van vorm is.
4. Klik de bovenkant van het waterslot er weer op.

Klaar! De ‘sifonwerking’ van het waterslot voert alle overdruk die zich gaat ontwikkelen, geleidelijk naar buiten. De buitenlucht (met eventuele schimmelsporen en verkeerde bacteriën!) kan echter niet naar binnen.

Vul met enige regelmaat wat water bij, aangezien het water in het waterslot langzaam aan verdampt door de voortdurende luchtstroom.

Belangrijk: Gebruik bij het schoonmaken van de mason jar ***géén kokend of heet water***, de pot kan dan door het plotselinge temperatuurverschil knappen.

Alle onderdelen kunnen in de vaatwasser. 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? →

