



Gefeliciteerd met de aanschaf van uw hoge kwaliteit kunststof fermentatiepot van wel 5 liter 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 “ontploffen”, de overdruk wordt namelijk altijd probleemloos afgevoerd via het waterslot.

Ook het gebruik van wat grotere glazen gewichten voor fermenteren van groente is eenvoudig.

Werkwijze

1. Vul de fermentatiepot met de gewenste hoeveelheden en ingrediënten en drukt 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 vruchtenzakje i.c.m. waterkefir gebruikt.
2. Neem het waterslot en haal de bovenkant er vanaf. Het smalle pijpje wijst dan naar beneden.
3. Vul het waterslot voor de helft met water. 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 ‘syfonwerking’ 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.

Note: Alle onderdelen kunnen in de vaatwasser. Goed naspoelen met koud water om eventuele zeepresten te verwijderen. Of maak het schoon met heet water i.c.m. wat baking soda. De vele voordelen van het gebruik van deze pot kunt u teruglezen via www.kefirshop.nl.

Succes, geniet ervan en een goede gezondheid!

Update? →

