



Gefeliciteerd met de aanschaf van uw hoge kwaliteit kunststof fermentatie emmer van wel 15 liter met waterslot! Deze geeft een veel betere garantie op een blijvend goede kwaliteit van uw fermentatie van groenten, fruit, bier of wijn en is zeer eenvoudig in gebruik.

Bovendien zal deze emmer nooit kunnen “ontploffen”, de overdruk wordt namelijk altijd probleemloos afgevoerd via het extra groot uitgevoerde waterslot.

Ook het gebruik van wat grotere fermentatiegewichten- of stenen 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.
2. Neem het waterslot en haal de bovenkant er vanaf. Het smalle pijpje wijst dan naar beneden.
3. Vul het waterslot tot en met ‘MAXIMUM’ (de bovenste streep) 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 ‘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.

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 fermentatie emmer kunt u teruglezen via www.kefirshop.nl.

Succes, geniet ervan en een goede gezondheid!

Update? →

