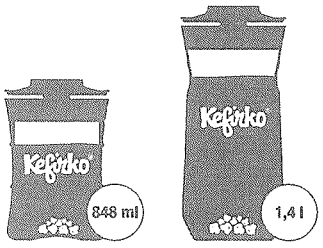
NL

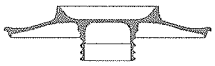


Art. No. 1

Melk- & Water KEFIR MAKER

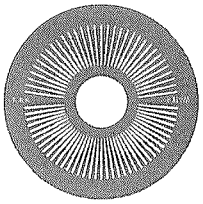
GEBRUIKSAANWIJZING

kefirko.com



DOORZICHTIG DEKSEL

Maakt de luchtstroom mogelijk en helpt te voorkomen dat er onzuiverheden in de pot terechtkomen. Een maatbeker voor de kefirkorrels is geïntegreerd. Het deksel kan ook gebruikt worden als onderzetter om uw keuken netjes te houden.

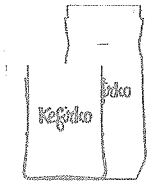


ZEEFDEKSEL

In het zeefdeksel is een zeef geïntegreerd die is ontworpen met het oog op de dikte van de kefir en de grootte van de korrels. De zeef heeft twee gietvlakken: één voor melkkefir (grotere zeefgroeven) en een andere voor waterkefir (kleinere zeefgroeven). Dit maakt de scheiding van de korrels van de kefir zeer eenvoudig - door de kefir gewoon uit te gieten. Het gieten van de kefir in een glas wordt vergemakkelijkt door de aangepaste vorm van de buitenste rand.

FRUITPERS

Maakt het mogelijk om het sap direct in de waterkefir te persen.



GLAZEN POT

De holle vorm van de glazen pot zorgt ervoor dat je de pot makkelijker vast kan houden. De voelbare markeringen aan de buitenkant van de pot geven de niveaus aan voor de bereiding van kefir voor één of twee porties (twee porties: 0,6 L / 20 oz.).

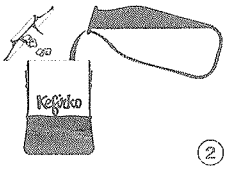
LEPEL

Handig voor het toevoegen van de korrels en het roeren.

SCHRAPER

Gereedschap voor het mengen van kefirkorrels tijdens het overgieten om ervoor te zorgen dat ze makkelijker scheiden van de kefirdrank. Door het gat op het Kefirko deksel af te dekken met de schraper wordt het overgieten van kefir ook makkelijker en sneller.

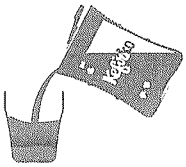
HOE MAAK IK MELKKEFIR?



1

2

3



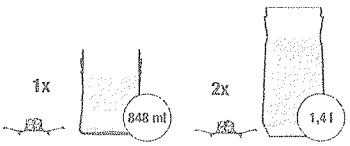
4

1. Doe de korrels in het potje en voeg de juiste hoeveelheid melk toe - De maatstreepjes markeren 300 ml/10 oz (ongeveer één portie).

2. Open het doorzichtige deksel lichtjes om de luchtstroom die nodig is voor de gisting toe te laten. Laat het gedurende ongeveer 24 uur staan op kamertemperatuur. De eerste gisting is klaar als de melk dikker en zuriger van smaak wordt.

3. Wanneer het proces van de eerste gisting klaar is (~ 24 uur), verwijder dan het zeefdeksel en gebruik de lepel om de geproduceerde kefir voorzichtig te mengen. Dit zal u helpen om het te zeven. Zet het zeefdeksel terug op de pot.

4. Breng de schraper op het zeefdeksel aan en zeef de kefir in het potje, waarbij de schraper in een halve cirkelvormige beweging wordt gedraaid. De korrels blijven in de glazen pot en de gezeefde kefir is klaar voor tweede fermentatie of direct gebruik.

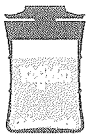


DE KORRELS METEN:

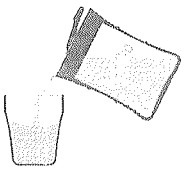
De hoeveelheid gebruikte kefirkorrels kan variëren afhankelijk van de temperatuur, de kwaliteit van de korrels en de individuele smaak. De algemene aanbeveling is om de maatbeker op het bovenste deksel te vullen met korrels voor een kleine pot (0,6 l/20 oz), en de hoeveelheid korrels te verdubbelen bij gebruik van de grote pot (1,4 l/50 oz).

HOE MAAK IK WATERKEFIR?

1



2



3

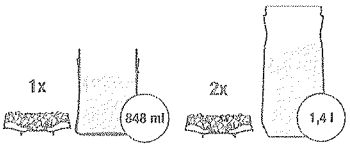
4

1. Doe de waterkefirkorrels in de pot en vul deze met vers niet-gefilterd water zonder chloor. Voeg suiker en gedroogd fruit (optioneel) toe.

2. Open het doorzichtige deksel lichtjes om de luchtstroom die nodig is voor de gisting toe te laten. Laat het gedurende ongeveer 1-2 dagen staan op kamertemperatuur.

3. Wanneer het proces van de eerste gisting klaar is (na ongeveer 1-2 dagen), verwijder dan het doorzichtige deksel en giet de vloeistof door de zeef over in een glazen pot/fles. De korrels blijven in de Kefirko pot zitten.

4. Nadat de kefir is gezeefd kan je wat vruchtensap toevoegen of vers citroensap in de waterkefir persen. U kunt de flessen afsluiten en nog een dag laten staan voor de tweede gisting.



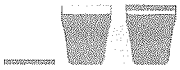
DE KORRELS EN SUIKER METEN:

De hoeveelheid gebruikte waterkefirkorrels kan variëren afhankelijk van de temperatuur, de kwaliteit van de korrels en de individuele smaak. De algemene aanbeveling is om het zeefdeksel te vullen met waterkefirkorrels voor een klein potje (0,6 l/20 oz) en 2-3 el suiker toe te voegen. Verdubbel de hoeveelheid korrels en suiker bij gebruik van de grote pot (1.4 l/50 oz).

JE KEFIRKO GEBRUIKEN

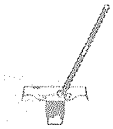
- Was alle Kefirko-onderdelen voor het eerste gebruik met warm water en afwasmiddel. Zorg ervoor dat u het afwasmiddel grondig afspoelt.
- Alle onderdelen zijn vaatwasserbestendig, maar voor het beste resultaat wordt het manueel afwassen aanbevolen.
- De Kefirko mag niet worden blootgesteld aan direct zonlicht tijdens de kefirfermentatie; plaats hem ook niet in de buurt van warmtebronnen op uw aanrecht.
- Open het doorzichtige dekseltje een beetje om de luchtcirculatie die nodig is voor de fermentatie mogelijk te maken. Als u het deksel slechts lichtjes losdraait, zullen fruitvliegjes niet in de pot kunnen komen.
- De zeef heeft twee gietzones: één voor melkkefir (grotere zeefgaten) en een andere voor waterkefir (kleinere zeefgaten).
- Spoel de Kefirko na elk gebruik met water en tik zachtjes af op een doek om te drogen.

TIPS



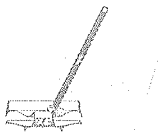
TWEEDE FERMENTATIE

Sluit uw fles vers gezeefde kefir met een luchtdicht deksel af en zet deze een dag opzij om de nagisting af te ronden. Dit zal het volledige spectrum probiotica toevoegen aan uw kefir met behoud van zijn versheid op de volgende dag.



HOE EXTRA KEFIRKORRELS TE BEWAREN

U kunt een nieuwe partij kefir bereiden of de kefirkorrels bewaren. Als je je teveel aan melkkefirkorrels wilt bewaren, doe ze dan in een klein potje en voeg wat melk toe (voor een kortere periode - tot 7 dagen) of voeg water toe met een snufje suiker (voor een langere periode - tot 2 maanden) en bewaar het afgesloten potje in de koelkast.



GEEF DE EXTRA KORRELS WEG

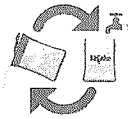
Kefirkorrels groeien en vermenigvuldigen zich voortdurend en het is gebruikelijk om uw extra's met anderen te delen. Meet de korrels regelmatig met behulp van de maatbeker in het deksel en geef uw extra's aan andere kefirproducenten. Om de meest verse melk- of waterkefirkorrels te verkrijgen van een locatie bij u in de buurt raden wij het gebruik van het Kefirhood.com platform aan.

HOE KAN IK KIEMEN KWEEKEN?

1.
Leg 2 el zaad naar keuze voor het kiemen op de bodem van de pot en bedek deze met water om 12 uur te laten weken.

2.
Spoel na 12 uur de kiemen af met vers water (niet te koud) en laat het water door het zeefdeksel lopen. Breng de schraper aan op het zeefdeksel om morsen te voorkomen.

3.
Schroef het doorzichtige deksel vast, maar laat het lichtjes open staan om de luchtstroom mogelijk te maken. Draai de Kefirko ondersteboven.



4.
Spoel de kiemen om de 24 uur af, en in 4-6 dagen zijn ze klaar voor gebruik, vol met vitamin- en en voedingsstoffen: ze zijn een heerlijk op zich, maar kunnen ook worden toegevoegd aan salades, sandwiches en andere gerechten.

ONTWORPEN DOOR: Borgla, d.o.o., Valvasorjeva 40, 2000 Maribor, Slovenië, Europa, info@borgla.com, www.borgla.com