

Használati utasítás

Tasty+ Prepping zöldség és gyümölcs fermentáló készlet



How to use

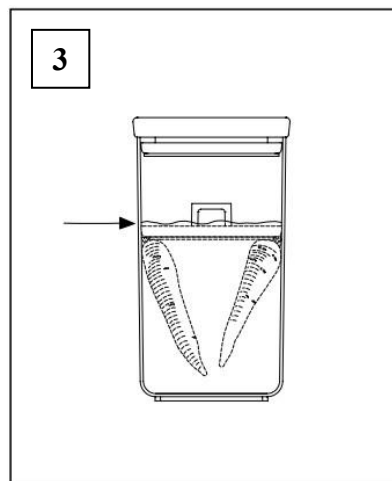
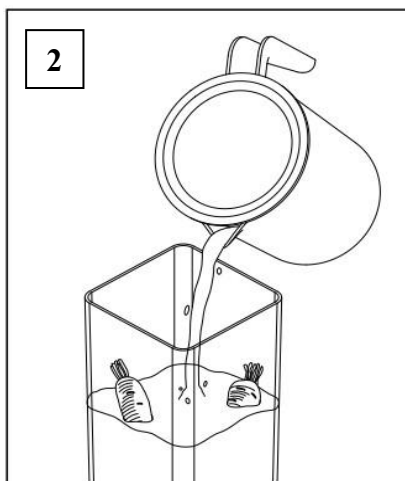
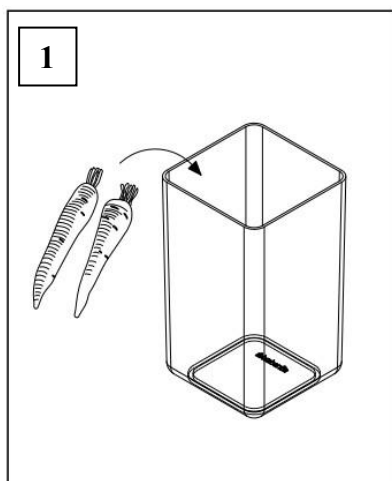


A fermentált zöldségek jó hatásal vannak az immunrendszerre és a bélflórára, és segítenek növelni a bélben található jótékony baktériumok sokféleségét. Most az egészséges, fermentált zöldségeket otthon elkészíteni könnyebb, mint gondolnád!



Csak kövesd a következő lépéseket:

1. Használat előtt mosd el a fermentálót meleg mosogatószeres vízben vagy mosogatógépben.
2. Mosd meg és darabold fel az általad választott zöldségeket majd rakd a fermentáló tartályba.
3. Készíts sóoldatot (minden liter vízhez ízlés szerint 20 – 50g só hozzáadásával) vagy használj klasszikus ecetes páclevet (100% ecet, 50% víz, 25% cukor és 12,5% só)
4. Öntsd a sóoldatot vagy a páclevet a tárolóedényben lévő zöldségekre úgy, hogy a folyadék a zöldségek szintjéig érjen. Ezután a lyukacsos nyomólemezzel nyomd enyhén a folyadék szintje alá a zöldségeket. (Erre azért van szükség mert a fermentációs időszakban nem érintkezhet oxigénnel a zöldség)
5. Zárd le a fermentáló tartályt a fedővel majd várj legalább 5-10 napot míg elkészül a fermentált zöldséged. (A maximális fermentáció eléréséhez várj a tartály kinyitásával 21 napot!)



Köszöntünk a Brabantia világában

Készítettünk Neked egy rövid leírást, hogy a TASTY+ zöldség és gyümölcs fermentáló készlet használata igazán egyszerű legyen és a lehető legnagyobb örömet okozza mindenkinek!

Lássuk mi van a dobozban!



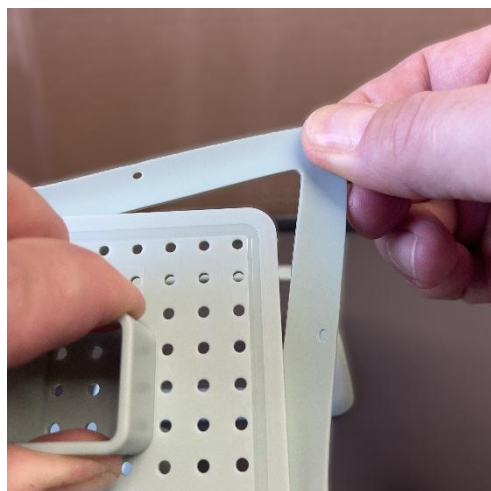
A fermentálás során a szervezet számára jótékony baktériumok átalakítják az élelmiszert egy könnyebben emészthető állapotba. Így az emberi mikrobiom számára hasznos tápanyag keletkezik, amely immunrendszer támogató és emésztés optimalizáló hatással bír.

Amit az élelmiszer-tömegtermelés előtti időkben még mindennapos de nehézkes folyamat volt, azt most egy modernebb, egyszerűbb formában hozzuk el otthonodba.

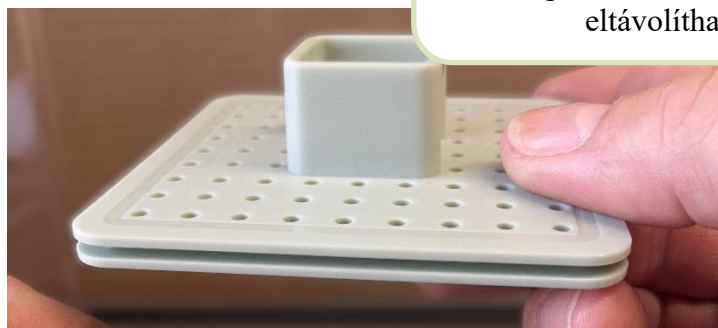
A lehető legpraktikusabb forma és letisztult kialakítás teszi könnyen használhatóvá ezt a fermentálót.

A használati utasítás mellett megosztok néhány Praktikus tippet veled.





Mind a zárófedőből, mind pedig a lyukacsos nyomólemezről könnyen eltávolítható a gumi tömítés, így az esetlegesen odaszorult darabok is eltávolíthatóak.



Én a Brabantia mosogatókefét használtam a tisztításhoz mert simán befér a résbe és elég erős ahhoz, hogy kihozza a beragadt zöldségdarabokat.

