

Használati utasítás

Lékué Cheese Maker házi sajtkészítő



Köszöntünk a Lékué világában

Készítettünk Neked egy rövid leírást, hogy a Lékué Cheese Maker házi sajtkészítő használata igazán egyszerű legyen és a lehető legnagyobb örömet okozza mindenkinek!

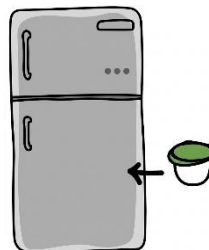
Lássuk mi van a dobozban:



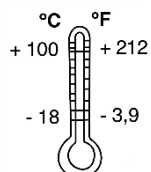
Mielőtt elkezded használni a sajtkészítőt, kérlek mosd el langyos mosószeres vízben vagy mosogatógépben.



A sajtkészítőt használhatod mikróban.



Hűtőben tarthatod.



Használati hőmérséklet-tartomány

LÉKUÉ

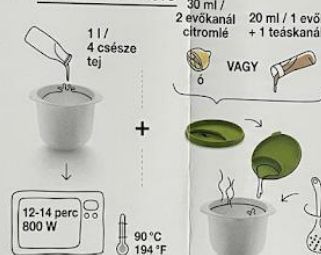
Kezdődjön a sajtkészítés!

Egy kis jelmagyarázat a receptekhez:

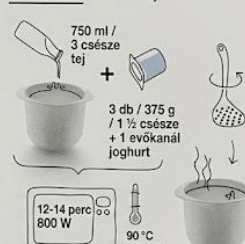


Friss sajt készítésének folyamata

1. LÉPÉS - 'A' OPCIO



'B' OPCIO Krém sajt



Ha azt tapasztalja, hogy a friss tej nem csapódik ki (túrosodik) a savasító összetevő hozzáadásakor, tegye be a mikrohullámú sütőbe további 1 vagy 2 percre 800 W-on.



2 Pihentetés

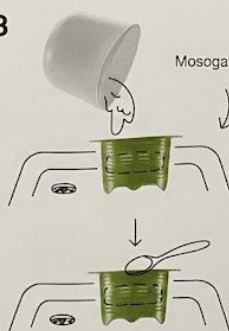
30 perc



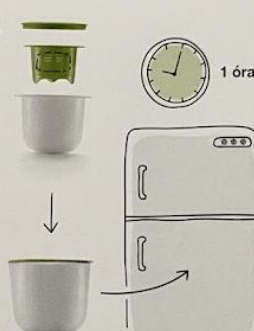
Opcionális:

28 g - 2 evőkanál cukor VAGY 4 g - 1/4 teáskanál só

3

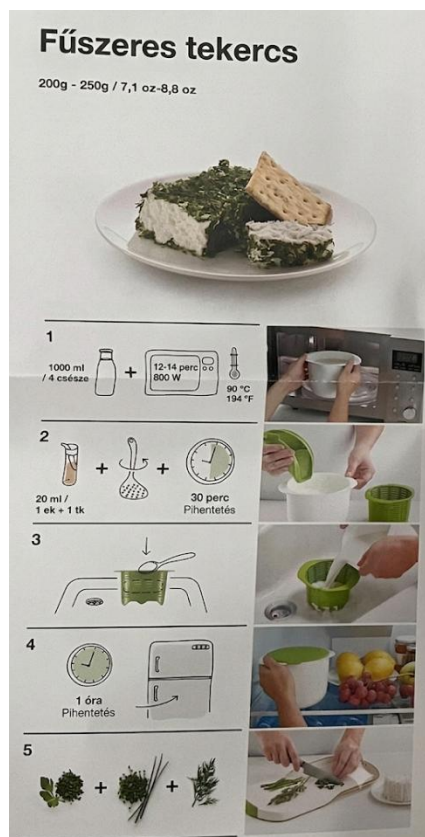


4



Sosem volt ilyen egyszerű az otthoni sajtkészítés.

Itt egy videót találsz a sajtkészítésről.



Én a
lazacosra
esküszöm.

