

Használati utasítás

Lékué házi savanyúság készítő szett



Lékué

Köszöntünk a Lékué világában



Készítettünk Neked egy rövid leírást, hogy házi savanyúság készítő szett használata igazán egyszerű legyen és a lehető legnagyobb örömet okozza mindenkinek!

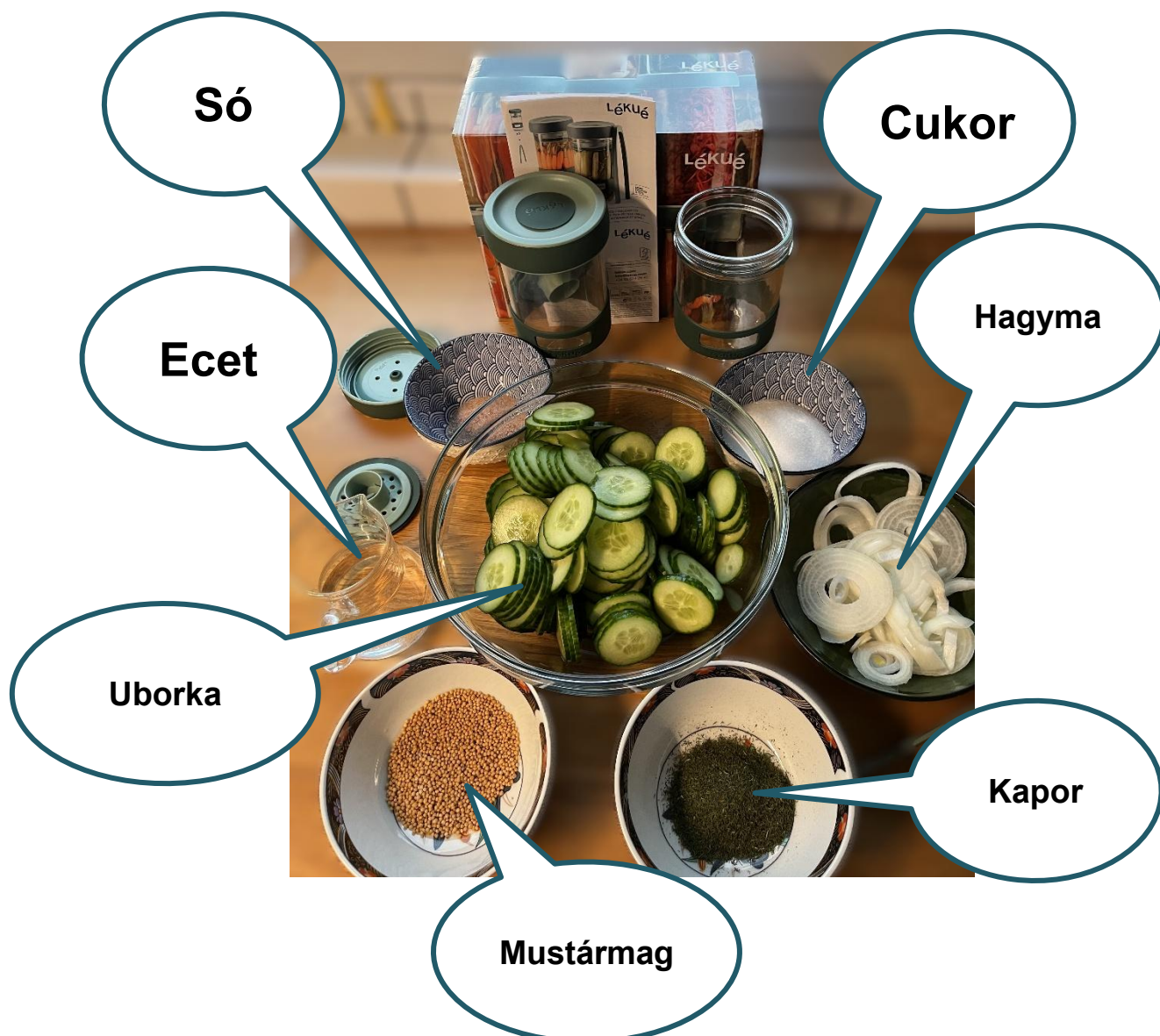
Lássuk mi van a dobozban:



Én svéd uborkát készítettem vele először. Használatát ezen keresztül mutatom be Neked.

Lássunk hozzá. A gasztronómiai kaland előtt mindenképpen mosd el termékünket langyos mosogatószeres vízzel vagy mosogatógépben!

Nézzük a hozzávalókat:



Azért jó ez a recept mert minden hozzávaló mennyisége ízléstől függ. Valaki ecetesebben, édesebben vagy kaposabban szereti. Valaki tesz bele tormát is, én most ezt kihagytam.

A hozzávalókat egy tálban összekeverjük és ízlés szerint vizet adunk hozzá.



Majd rögtön tölthetjük is az üvegekbe.



A következő lépés a legfontosabb!

A nyomótányérral nyomjuk a páclé szintje alá a zöldségeket.



Amikor elkészült a finomság, a szett részeként kapott csipesszel vedd ki a nyomólapot a következő módon:



Üres üveggel
mutatom be,
hogy ne
zavarjon a
páclé.

Figyeld meg
hogyan áll a
csipesz és az
elválasztó elem

Forgasd el a csipeszt 90 fokkal.

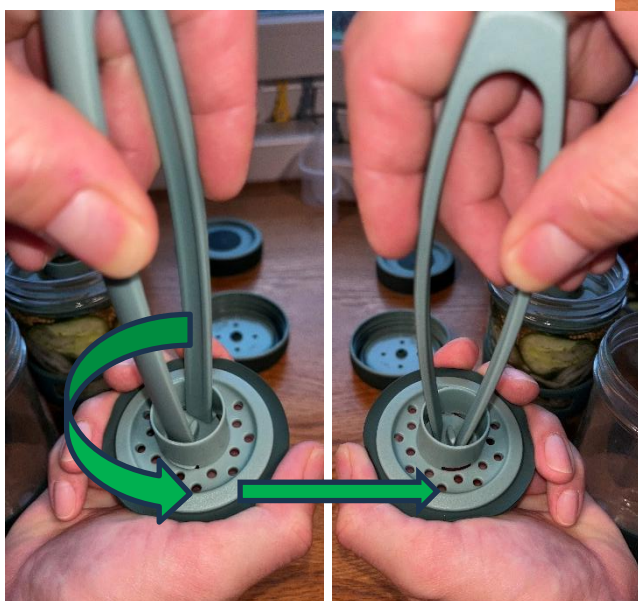


Így bepattan
a csipesz a
helyére.

Könnyedén ki tudod emelni a nyomólapot.



Ismét 90 fokkal elforgatva kiszabadul a csipesz.



És kész!



Amennyiben szükséges, a mosogatóhoz eltávolítható a szilikon tömítés a nyomólapról.

