

## Használati utasítás

### Lékué kefir- és joghurtkészítő

# Lékué

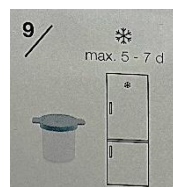
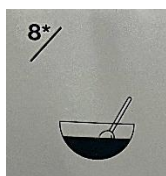
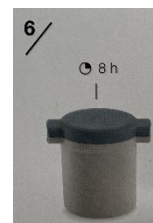
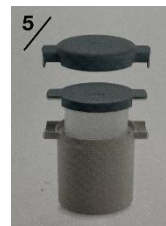
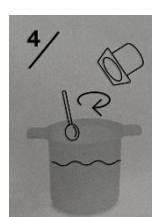
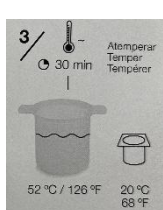
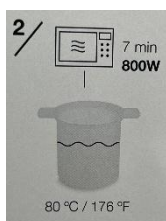


A házi készítésű élőflórás joghurt és kefir egyaránt jó hatású van az immunrendszerre, a bélflórára, és segítenek növelni a bélben található jótékony baktériumok sokféleségét. Most az egészséges, joghurtot és kefirt könnyebb otthon elkészíteni, mint gondolnád!

Csak kövesd a következő lépéseket:

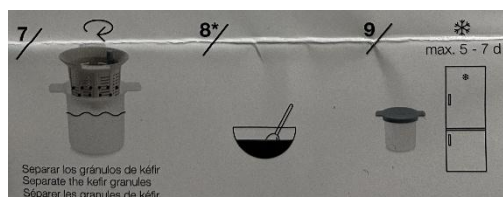
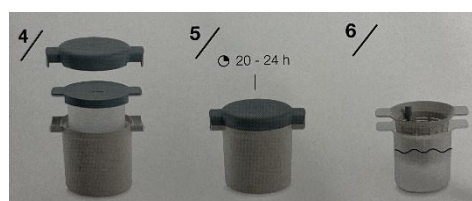
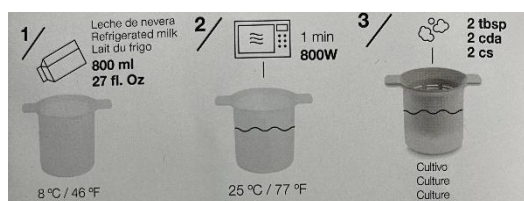
#### Saját készítésű élőflórás joghurt:

1. Tölts a belső tartályba 800 ml tejet
2. Melegítsd mikrohullámú sütőben 80°C-ra
3. Várj míg 52°C-ra hűl a tej
4. Keverj a tejbe élőflórás joghurtot vagy joghurt kultúrát
5. Tedd a szilikon fedelet a tartályra és így tedd a hőszigetelt edénybe, majd tedd rá a hőszigetelt fedőt.
6. Hagyd a konyhapulton 8 órát
7. Emeld ki a belső tartályt
8. Frissen fogyasztható a joghurt vagy
9. 5-7 napig hűtőszekrényben tárolható



## Saját készítésű élőflórás kefir:

1. Tölts a belső tartályba 800 ml tejet
2. Melegítsd mikrohullámú sütőben 25C<sup>0</sup>-ra
3. Helyezd a szűrőkosarat a tartályba majd add hozzá a kefir kultúrát
4. Tedd a szilikon fedelet a tartályra és így tedd a hőszigetelt edénybe, majd tedd rá a hőszigetelt fedőt.
5. Hagyd a konyhapulton 20-24 órát
6. Emeld ki a belső tartályt
7. Emeld ki a szűrőtartályt, fordítsd el 90<sup>0</sup>-al majd tedd az arra kialakított tartóra
8. Frissen fogyasztható a kefir vagy
9. 5-7 napig hűtőszekrényben tárolható



## Köszöntünk a Lékué világában

Készítettünk Neked egy rövid leírást, hogy Lékué kefir és joghurtkészítő használata igazán egyszerű legyen és a lehető legnagyobb örömet okozza mindenkinek!

Lássuk mi van a dobozban!



**Az élőflórás  
élelmiszerek  
probiotikus  
hatásúak!**

**Az első használat előtt mosd el a termék élelmiszerrel érintkező részeit  
langyos mosogatószeres vízzel vagy mosogatógépben!**

**Csak ezeket mosd el:  
forgórész, szűrő,  
belső tartály, szilikon  
tető**



**Én előflórás kefir  
készítettem**

**Én bolti tejjel  
készítettem de  
házzal sokkal  
finomabb!**

**1. a tej kiöntése**



**Épp 800ml!**



**Pontosan 25 C°!**

**2. melegítés**



**Mikróban  
csak 1 perc**



### 3. beoltás a kultúrával



A kefirgomba  
előtt tedd bele  
a forgórészt



Mehet rá a  
szilikon fedő



Így együtt helyezd  
a hőszigetelő  
tartályba és tedd rá  
a külső fedőt



Mehet a polcra  
pihenni!

