



INSTRUCCIONES A LA HORA DE UTILIZAR TU KEFIRKO

- Antes del primer uso, lava bien todas las partes de tu Kefirko con agua caliente y jabón. Asegúrate de quitar todo el jabón.
- Todos sus elementos son aptos para el lavavajillas, sin embargo, es recomendable lavarlos a mano para obtener mejores resultados de higiene.
- El Kefirko no debe estar expuesto directamente a la luz del sol durante la fermentación del kéfir y tampoco dejarlo cerca de cualquier fuente de calor de la encimera de la cocina.
- OLa tapa superior del recipiente debe estar ligeramente abierta para permitir la circulación del aire que se necesita para la fermentación. Si desenroscas la tapa sólo un poco es más fácil evitar que pequeños insectos voladores sean capaces de entrar.
- La tapa colador tiene dos áreas de vertido: una para el kéfir de leche (ranuras de filtro más grandes) y otra para el kéfir de agua (ranuras de filtro más pequeñas).
- Enjuaga todo bien con agua después de cada uso y sécalo cuidadosamente con un paño.



CONSEJOS PRÁCTICOS

SEGUNDA FERMENTACIÓN

Cubre con una tapa hermética el vaso o recipiente donde hayas puesto el kéfir y ponlo en la nevera durante un día para completar la segunda fermentación. Esto añadirá el espectro completo de probióticos a tu kéfir mientras que conserva su frescura para el siguiente día.

CÓMO CONSERVAR LOS GRÁNULOS DE KÉFIR

Puedes preparar un nuevo cultivo de kéfir o conservar dichos gránulos. Para que se conserven adecuadamente durante un periodo de tiempo corto (hasta 7 días), ponlos en un pequeño frasco y añade un poco de leche. Cuando la idea es almacenarlos durante un periodo más largo, deben mantenerse en la nevera dentro de un frasco con agua y un poco de azúcar.

COMPARTE TU EXCEDENTE

Los gránulos de kéfir están en constante crecimiento y multiplicándose por lo que es común la práctica de compartir tus excedentes con otras personas. Mide los gránulos periódicamente usando el medidor de la tapa superior y regala lo que exceda a otros entusiastas del kéfir. Te recomendamos visitar la web Kefirhood.com, un punto de encuentro para compartir excedentes de kéfir de leche o agua entre personas que viven cerca.

Art. No. 1

COMPONENTES KEFIRKO



TAPA SUPERIOR TRANSPARENTE

Doble funcionalidad: permite que el aire circule facilitando el proceso de la fermentación, y sirve también como medidor de la cantidad de gránulos necesarios para hacer el kéfir.



EXPRIMIDOR

Para exprimir el zumo directamente en tu kéfir de agua.



ESPATULITA GIRATORIA

Este accesorio permite que los gránulos de kéfir no obstruyan el colador a la hora de servir el kéfir. Se debe colocar en el hueco de la tapa colador y moverse suavemente de lado a lado para obtener un resultado óptimo. Con este accesorio, el proceso de colar el kéfir es aún más práctico y sencillo.



TAPA COLADOR

Tiene dos partes, una para colar el kéfir de leche (la parte más gruesa) y la otra para colar el kéfir de agua (la parte más fina). Esto hace que la separación de los gránulos sea muy simple.



TARRO DE VIDRIO

Su forma cóncava permite una cómoda sujeción. Las marcas táctiles indican el nivel de preparación de kéfir: una porción 0,3L. El tarro pequeño tiene una capacidad de 0,6L y el tarro grande de 1,4L.



PALITO REMOVEDOR

Práctico utensilio para añadir los gránulos y mezclar el kéfir.



CÓMO HACER GERMINADOS

- 1 Pon unas 2 cucharadas de las semillas que desees germinar en el recipiente y déjalas en remojo durante 12 horas.
- 2 Después de las primeras 12 horas enjuaga las semillas con agua fresca (no demasiado fría) y vacía el agua a través de la tapa colador.
- 3 Enrosca ligeramente la tapa superior sin cerrarla del todo para permitir la circulación del aire, y voltea Kefirko para que quede boca abajo.
- 4 Enjuaga los brotes cada 24h. durante 4-6 días. Pasado ese tiempo, estarán listos para su uso, llenos de vitaminas y nutrientes: perfectos para comerlos.



ES



KEFIRKO - El Kit ideal para hacer kéfir de leche o kéfir de agua en casa
MANUAL DE USUARIO

kefirko.es

DISEÑADO POR: Borgla, d.o.o., Valvasorjeva 40, 2000 Maribor, Eslovenia
DISTRIBUÍDO POR: Flaska Spain SL, Alonso Terrón 1-1B, Motril, Granada, www.kefirko.es, delicioso@kefirko.es

CÓMO HACER KÉFIR DE LECHE

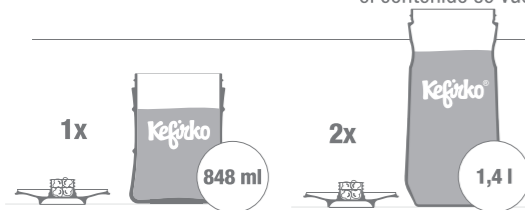


1 Introduce los gránulos de kéfir en el tarro de vidrio y añade suficiente cantidad de leche – El primer anillo marca aproximadamente 300 ml (una ración).

2 Desenrosca un poco la tapa superior (transparente) del tarro para permitir que el aire circule de forma adecuada, lo que ayudará a la fermentación. Deja reposar todo a temperatura ambiente durante aproximadamente 24h. Sabrás que ha finalizado la primera fermentación cuando el contenido se vuelva más denso.

3 Tras el proceso de la primera fermentación (más o menos 24 horas), recomendamos quitar ambas tapas y usar el palito removedor para mezclar suavemente el kéfir que has producido. Esto ayudará a poder verterlo más fácilmente. Vuelve a colocar la tapa colador en el tarro.

4 Coloca la espátulita giratoria en el hueco de la tapa colador y vierte el kéfir a la vez que mueves este accesorio de forma continua de lado a lado. Los nódulos se quedarán en el tarro y el kéfir que has colado estará listo para su uso inmediato o para la segunda fermentación.



CANTIDAD DE GRÁNULOS:

La cantidad varía según la temperatura, la calidad de los gránulos y las preferencias de cada uno. Nuestra recomendación general es llenar de gránulos el hueco de la rosca de la tapa superior para el tarro pequeño (0,6l), y añadir el doble de cantidad si usas el tarro grande (1,4l).

CÓMO HACER KÉFIR DE AGUA

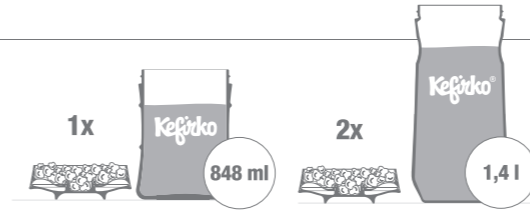


1 Introduce los gránulos de kéfir de agua en el tarro de vidrio y añade agua fresquita sin cloro. Añade azúcar y fruta deshidratada (opcional).

2 Desenrosca un poco la tapa superior (transparente) del tarro para permitir que el aire circule de forma adecuada, lo que ayudará a la fermentación. Déjalo así a temperatura ambiente durante aproximadamente 1-2 días.

3 Tras el proceso de la primera fermentación (más o menos 1-2 días), desenrosca la tapa superior y coloca la espátulita giratoria. Vierte el kéfir a la vez que mueves este accesorio de lado a lado de esta manera los gránulos se quedarán dentro del tarro de vidrio separándose así del kéfir de agua que acabas de preparar.

4 Después de verter el kéfir, puedes añadirle zumo de frutas o exprimir el zumo de tus frutas favoritas. Puedes cerrar la jarra donde viertas el kéfir y guardarla en la nevera para que realice la segunda fermentación.



CANTIDAD DE GRÁNULOS:

La cantidad varía según la temperatura, la calidad de los gránulos y el gusto individual. La recomendación general es llenar la tapa colador (teniendo la tapa superior enroscada) de gránulos para el tarro pequeño (0,6l) y añadir 2-3 cucharadas de azúcar. Añadir el doble de gránulos y azúcar cuando se usa el tarro grande (1,4l).