



## COME UTILIZZARE IL VOSTRO KEFIRKO

- Prima del primo utilizzo, lavare tutte le parti del Kefirko con acqua tiepida e detersivo e risciacquare abbondantemente.
- Tutte le parti sono lavabili in lavastoviglie, tuttavia si consiglia il lavaggio a mano per ottenere risultati migliori.
- Kefirko non dovrebbe mai essere esposto alla luce diretta del sole durante la fermentazione del kefir. Non posizionarlo neppure vicino a fonti di calore vicino al bancone della cucina.
- Aprire leggermente il coperchio superiore del contenitore per consentire la circolazione dell'aria necessaria alla fermentazione. Anche se si svita leggermente il tappo, i moscerini della frutta non saranno in grado di entrare nel vasetto.
- Il colino ha due zone di colatura: una per il kefir di latte (filtro a maglie più ampie), l'altra per il kefir di acqua (filtro a maglie più strette).
- Sciacquare con acqua dopo ogni utilizzo ed asciugare delicatamente con un panno.



## CONSIGLI

### FERMENTAZIONE SECONDARIA

Chiudere il contenitore di kefir appena filtrato con un coperchio ermetico e conservarlo in frigorifero per un giorno per completare il processo di fermentazione secondaria. Questo garantirà il raggiungimento del pieno spettro di probiotici del vostro kefir, preservandone la freschezza per il giorno successivo.

### COME CONSERVARE I GRANULI DI KEFIR IN ECCESSO

È possibile procedere con una nuova preparazione di kefir o conservare i granuli. Se desiderate conservare i granuli in eccesso, metteteli in un vasetto piccolo e aggiungete del latte (per un periodo più breve fino a 7 giorni) oppure dell'acqua con un pizzico di zucchero (per un periodo più lungo fino a 2 mesi) e conservate il contenitore sigillato in frigorifero.

### REGALARE I GRANULI IN ECCESSO

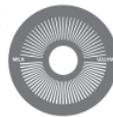
I granuli di kefir crescono costantemente ed è pratica comune condividere i granuli in eccesso con altre persone. Misurate periodicamente i granuli utilizzando il misurino sul coperchio superiore e consegnate i vostri granuli a chi desiderate. Per ottenere i granuli di kefir di latte o acqua da qualcuno nelle vostre vicinanze, vi consigliamo di utilizzare il sito [kefirhood.com](http://kefirhood.com).

Art. No. 1



### COPERCHIO SUPERIORE

Garantisce il flusso d'aria e aiuta a prevenire l'ingresso di impurità nel contenitore. Nel coperchio superiore è integrato un misurino per i granuli di kefir. Il coperchio superiore può essere utilizzato anche come sottobicchiere per mantenere ordinata la cucina.



### COLINO

Progettato tenendo conto dello spessore del kefir e della dimensione dei granuli. Il colino presenta due zone di colatura: una per il kefir di latte (fessure del filtro più grandi) e l'altra per il kefir di acqua (fessure del filtro più piccole). Questo rende molto semplice la separazione dei granuli dal kefir, che, semplicemente, fuoriuscirà. Il rabocco del kefir in un bicchiere è facilitato grazie alla particolare forma del bordo esterno.

### SPREMITORE

Consente di spremere il succo direttamente nel kefir d'acqua.



### RASCHIETTO

Strumento che chiude il foro centrale del colino. Ruotando il raschietto mentre viene colato il kefir, il colino si mantiene libero rendendo il procedimento più facile e rapido.



### BASTONCINO

Utile per aggiungere i granuli e mescolare il kefir.



## COMPONENTI KEFIRKO:



## COME COLTIVARE I GERMOGLI

1. Mettere 2 cucchiaini di semi per la germinazione di vostra scelta nel fondo del vaso e coprire con acqua per 12 ore.
2. Dopo 12 ore sciacquare i germogli con acqua dolce (non troppo fredda) e scaricare l'acqua attraverso il colino. Applicare il raschietto sul colino per evitare fuoriuscite.
3. Avvitare il coperchio superiore, ma lasciarlo leggermente aperto per consentire il flusso dell'aria. Capovolgere Kefirko.
4. Risciacquare i germogli ogni 24 ore, e in 4-6 giorni saranno pronti all'uso, ricchi di vitamine e nutrienti: da soli rappresentano un delizioso pasto, ma possono essere aggiunti anche ad insalate, panini e altri piatti.



ITA



# KEFIR MAKER Latte & Acqua MANUALE UTENTE

[kefirko.it](http://kefirko.it)

## COME FARE IL KEFIR DA LATTE

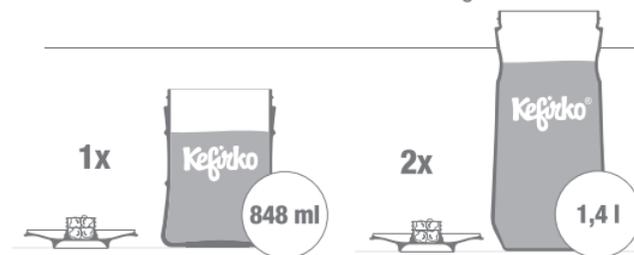


**1** Mettere i granuli nel Kefirko e aggiungere la giusta quantità di latte - Le linee di misurazione indicano 300 ml (una dose circa).

**2** Aprire leggermente il coperchio superiore per garantire il flusso d'aria necessario per la fermentazione. Lasciare a temperatura ambiente per circa 24 ore. La fermentazione primaria è terminata quando il latte diventa più denso e acido al gusto.

**3** Quando il processo di fermentazione primaria è terminato (circa 24 ore), togliere il coperchio e il colino e mescolare delicatamente il kefir col bastoncino. Riposizionare il colino.

**4** Applicare il raschietto sul colino e filtrare il kefir in un vasetto, girando il raschietto a semicerchio. I granuli rimangono nel Kefirko e il kefir filtrato è pronto per la seconda fermentazione o per l'uso immediato.



### MISURAZIONE DEI GRANI:

La quantità di granuli di kefir può variare in funzione della temperatura, della qualità dei granuli e del gusto individuale. Si consiglia di riempire con i granuli 1 misurino del coperchio superiore se si utilizza il contenitore piccolo da 848 ml o 2 misurini se viene usato il contenitore grande da 1,4 l.

## COME FARE IL KEFIR DI ACQUA

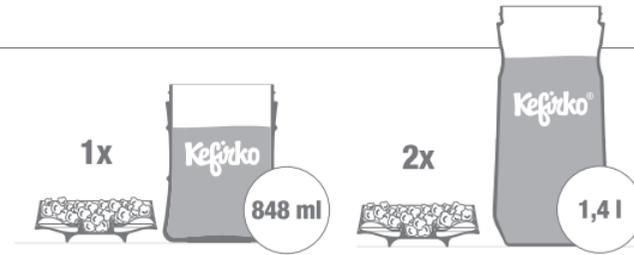


**1** Mettere i granuli di kefir d'acqua nel Kefirko e riempirlo con acqua fresca, non clorata e non filtrata. Aggiungere zucchero e frutta secca (facoltativo).

**2** Aprire leggermente il coperchio superiore per garantire il flusso d'aria necessario alla fermentazione. Lasciare a temperatura ambiente per circa 1-2 giorni.

**3** Al termine del processo di fermentazione primaria (circa 1-2 giorni) togliere il coperchio e filtrare il kefir in un vasetto o in una bottiglia di vetro. I granuli rimangono nel Kefirko.

**4** Dopo che il kefir è stato filtrato, è possibile aggiungere succo di frutta o spremere succo fresco di agrumi nel kefir d'acqua. È possibile sigillare le bottiglie e lasciarle in frigorifero per un altro giorno per la fermentazione secondaria.



### MISURAZIONE DEI GRANI E DELLO ZUCCHERO:

La quantità di granuli di kefir può variare in base alla temperatura, alla qualità dei granuli e al gusto individuale. Si consiglia di riempire completamente il misurino del coperchio con granuli di kefir d'acqua se si utilizza il Kefirko piccolo da 848 ml e di aggiungere 2-3 cucchiaini di zucchero. Raddoppiare la quantità di granuli e zucchero quando si utilizza il kefirko grande da 1,4 l.