

KEFIRKO SAJTKÉSZÍTŐ Használati útmutató /HU

Egyszerűen és gyorsan készíthet házi sajtot tejkefir felhasználásával. Nincs szükség sajttindítóra, csak hagyja éjszakára, és készíthet kefir sajtot, vagy más sajtokat is (mascarpone, mozzarella, ricotta stb.).



FELSŐ FEDÉL:

Megakadályozza a szennyeződések bejutását és rögzíti a rugót a kemény sajt készítéséhez.



NYOMÓTÁRCSA ÉS RUGÓ:

A tárcsa segítségével nagyobb erővel nyomhatja le a sajtot, így több savót csepegtet ki, keményebb sajtot eredményezve.

ÜVEGEDÉNY: Felfogja a fehérjében gazdag savót, amely friss italként vagy receptben használható.

SZŰRŐKOSÁR: Az optimális hálósűrűség biztosítja az egyenletes lecsepegtetést, szilárd oldalsó rudak segítenek a



Üvegedény

sajt könnyű kirázásában.



Szűrőkosár

Összeszerelés



KAPACITÁS

Egy kis üvegedényben 100-200 g kefir sajtot készíthet 600 ml tejkefirből, míg egy nagy üvegedényben 200-400 g sajtot 1000 ml tejkefirből.

A SAJTKÉSZÍTŐ első használatbavétele. TISZTÍTÁSA ÉS ÁPOLÁSA

⚠ Az első használat előtt mossa el az összes alkatrészt meleg, szappanos vízzel. Ügyeljen arra, hogy alaposan öblítse le a mosószert.

⚠ Használat után óvatosan tisztítsa meg a szűrőkosarat. Előfordulhat, hogy marad rajta némi száradt sajt. Egy puha kefével könnyen tisztítható.

⚠ Ne használjon éles tárgyakat a szűrőkosáron, mert az megrongálhatja a hálót.

⚠ Mosogatógépben nem mosható

⚠ Gyermek kezébe nem adható

⚠ Törékeny

⚠ Forró italok készítésére és tárolására nem alkalmas

⚠ A legjobb eredmény érdekében javasolt az összes alkatrészt kézzel mosni.

⚠ A könnyebb tisztítás érdekében válassza szét a nyomórugót a tárcsától.

⚠ A nejlonszűrőkosár kemény műanyag kerettel rendelkezik, ami erősebb és könnyebben kezelhetővé teszi. Az erő használata és a háló összenyomása deformációt és szakadásokat okozhat.

⚠ A fűszerek és gyümölcsök használata elszínezheti a hálót, amit néha mosással sem lehet eltávolítani. Ez befolyásolhatja az új sajt adag végső ízét és minőségét.



Kezdési Útmutató

A sajtkészítő a sajt lecsepegtetésére és savó elválasztására szolgál. Használat előtt a tejet kultúrálni kell, hogy a sűrű anyag ne folyjon át a hálón. Kefir sajt készítéséhez tejkefir szükséges, amely kefir gombákat tartalmaz. A gombák eltávolítása után a tejkefirt öntse a sajtkészítőbe.

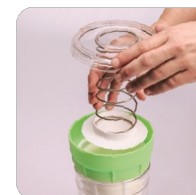
Kefir Sajt Recept



Öntse a kefirt a sajtkészítő hálós kosarába, és fedje le a felső fedéllel.



Helyezze a sajtkészítőt a hűtőszekrénybe 12 órára (vagy egy éjszakára), hogy lecsepegjen és elérje a kívánt sűrűséget. Ha szükséges, keverje meg a sajtot.



Az első lecsepegtetés után használja a nyomórugót és tárcsát a további savó eltávolításához. Rögzítse a tárcsát a rugó végére, helyezze a sajt tetejére, és rögzítse a fedéllel.



Ha elérte a kívánt állagot, vegye le a gyűrűt a hálós kosárral együtt.

Fordítsa meg a kosarat egy tányér felett a sajt eltávolításához.



A kész sajtot tálalhatja vagy felhasználhatja receptekhez. Ízesítse gyümölcsökkel, diófélékkel, mézzel vagy fűszerekkel az ízlésének megfelelően.



LECSEPEGTETÉSI IDŐ

Minél tovább csepeg a kefir, annál szárazabb és sűrűbb lesz a sajt.

Az alábbiakban becsléseket talál a lecsepegtetés idejére. Ne feledje, hogy a sajt állaga az egyéni összetevőktől és a hőmérséklettől is függ.

- Néhány óra: sűrűbb kefir, amely mártogatósokhoz használható.
- Egy éjszaka: krémes sajt.
- 1-2 nap: félkemény sajt.

ÍZESÍTÉSI ÖTLETEK



szezonális gyümölcs. Méz, mogyoróvaj, mandulavaj, csokoládékrém, juharszirup – önmagukban vagy gyümölcsökkel kombinálva. Diófélék: dió, mogyoró, mandula, földimogyoró stb.

Sós

Só és/vagy fekete bors szinte minden sós kombinációhoz hozzáadható. Fűszerek és fűszernövények: őrölt vagy aprított oregano, bazsalikom, köménymag, koriander, rozmaring, kurkuma, snidling stb. Aprított zöldségek: paradicsom, uborka, zöld vagy piros paprika, sárgarépa, csili, spenót, fokhagyma, olívbogyó stb.



SAVÓ

A sajt készítése közben az üvegben összegyűlt folyadék a savó. Ez számos jótékony baktériumot és fehérjét tartalmaz. Ne dobja ki, használja különböző receptekhez vagy turmixokhoz.

TIPPEK

- Használja a felső fedelet tálcaként a hálós kosárhoz, amikor kiveszi a sajtot.
- A lecsepegtetés során a savó összegyűlik az üvegben. Lehet, hogy ki kell önteni a savót, ha annak szintje eléri a háló alsó szélét.
- A rugó használatakor legyen óvatos a fedél felnyitásakor, mert a rugó gyorsan felnyomhatja a fedelet.

EGYÉB FELHASZNÁLÁSI MÓDOK



Kávé és tea készítése

A sajt készítő használható tea és kávé készítésére is. Ügyeljen arra, hogy ne öntsön forrásban lévő folyadékot a hideg üvegbe, mert az üveg eltörhet. A sajt készítő hidegen áztatott kávéhoz is ideális. Tegyen kávékat a hálós kosárba, adjon hozzá vizet, hogy ellepje a darált kávékat, és áztassa 12 órán vagy annál hosszabb ideig.



Növényi alapú tej készítése

Használja az üveget magvak, diófélék vagy gabonák áztatására, hogy tejmentes tejet készítsen. A hálós kosár segítségével gyorsan lecsepegtetheti a turmixolt keveréket is. Használja a rugót és a tárcsát a pép megnyomására, hogy az összes tejet kinyerje.



Forgalmazza (Magyarországon):

Sellei-Perjési Ildikó EV

Adószám: 90142097-1-43

Nyilvántartási szám: 59292205

Székhely / levelezési cím: 1126 Budapest, Márvány utca 48.
KEFIRSHOP.hu

Gyártja: Borgla d.o.o.Valvasorjeva 40 2000 Maribor Szlovénia

Származási ország: EU / Szlovénia