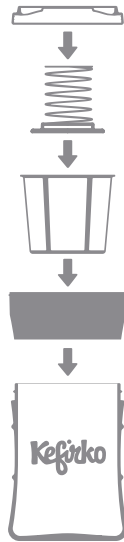




KAAS MAKER

GEBRUIKSAANWIJZING

MONTAGE- INSTRUCTIES



PERSTIJD

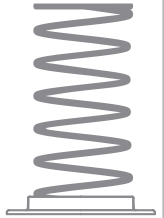
Hoe langer de kefir geperst wordt, hoe droger en dikker de kaas. Dit is de schatting voor de duur van het persen; de consistentie van uw kaas is eveneens afhankelijk is van de afzonderlijke ingrediënten en de temperatuur:

- Enkele uren voor een dikkere kefir die gebruikt kan worden voor dips.
- Eén nacht voor romige kaas.
- 1-2 dagen om halfharde kaas te verkrijgen.

PERSVEER MET SCHIJF

Om halfharde verse kaas te maken, gebruik je de persveer met een persschijf:

- Bevestig de veer op de schijf.
- Leg de schijf bovenop de kaas in de gaaskorf. Zorg ervoor dat de schijf gelijkmatig drukt op de kaas.
- Zet het doorzichtige deksel vast op de ring. Zorg ervoor dat de drukveer is uit gelijnd met het midden van het doorzichtige deksel.
- Open na 12-24 uur het doorzichtige deksel voorzichtig; zorg ervoor dat de veer het deksel niet laat wegspringen.
- Verwijder de persveer en verwijder de schijf langzaam om deze van de kaas te scheiden.



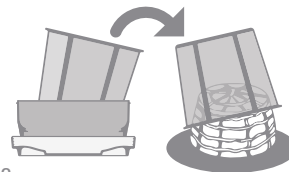
HOE KEFIRKAAS TE MAKEN



1. Giet de kefir in de gaaskorf van de Kefirko Kaas Maker. U kunt er ongeveer 0,6 l (20 oz) kefir in gieten. Dek losjes af met het doorzichtige deksel - zodat er luchtstroom mogelijk is - om te voorkomen dat onzuiverheden en vliegjes in de kaas vallen.



2. Zet de Kefirko Kaas Maker in de koelkast om verdere fermentatie te voorkomen. Laat de Kefirko Kaas Maker de juiste tijd voor het zeven en het verkrijgen van de gewenste dikte van de kaas. Tijdens het zeven kan het gebeuren dat er wat kaas droogt aan de rand van de ring. Deze kan u makkelijk losmaken met een lepel.



3. Neem de Kefirko Kaas Maker uit de koelkast en open het doorzichtige deksel. (U kunt de persveer op dit punt gebruiken om hardere kaas te maken.) Schroef de ring los en haal hem er samen met de gaaskorf af. Gebruik het doorzichtige deksel als bakje voor de gaaskorf en laat de ring naar beneden vallen. Neem de gaaskorf en draai deze om over het bord om de kaas eruit te halen.



4. De kaas is nu klaar voor consumptie of voor gebruik in uw recepten. Breng uw kaas op smaak door droog of vers fruit, noten, kruiden of specerijen naar keuze toe te voegen. Kies de ingrediënten en bereid de verse kaas zoals u dat wilt.

DE HOEVEELHEID KAAS METEN:

Door één partij kefir in de Kefirko pot (600 ml/20 oz) te zeven wordt ongeveer 200-300 g (0,45-0,65 lb) zachte kefirroomkaas gemaakt.



VERSCHILLENDE SOORTEN KAZEN BEREIDEN

Kefirkaas is niet de enige kaas die je in de Kefirko Kaas Maker kunt maken. Door gebruik te maken van kaasadditieven en stremsels kunt u veel verschillende kaasgerechten bereiden. Kijk in het Receptenboek dat bij het product is inbegrepen.

KOFFIE & THEE MAKEN

De Kefirko Kaas Maker kan gebruikt worden voor het bereiden van thee en koffie. Let erop dat u geen kokende vloeistoffen in het koude glas giet omdat het glas kan breken.

MAAK UW EIGEN PLANTAARDIGE MELK

Gebruik de pot om de zaden, noten of granen te laten weken om de plantaardige melk te maken. Met behulp van het nylon gaaskorfje kunt u het gemixte mengsel zeven. Gebruik de persveer met de persschijf om op het vruchtvlees te drukken en zo alle vocht te extraheren.

WEI

Vloeistof die bij het maken van kefirko-kaas naar de Kefirko-pot vloeit, wordt wei genoemd. Het bevat veel nuttige bacteriën en kan ook gebruikt worden in verschillende recepten.

COMBINEERBARE GLAZEN POT

De glazen pot die gebruikt wordt bij de Kefirko Kaas Maker is dezelfde als die bij de Kefirko Kefir Maker. U kunt op de pot ook het deksel voor tweede fermentatie gebruiken.

GROTE KEFIRKO POT 1,4 l/50 oz

De grote Kefirko-pot met een inhoud van 1,4 l/50 oz kan gebruikt worden voor het maken van sommige soorten kazen (zoals mozzarella, cottage cheese) die veel vocht produceren. U kunt de grote Kefirko-pot ook gebruiken om grotere hoeveelheden koffie, thee of plantaardige melk te maken.



GEBRUIK VAN DE KEFIRKO KAAS MAKER

- Was alle Kefirko-onderdelen voor het eerste gebruik met warm water en afwasmiddel. Zorg ervoor dat u het afwasmiddel grondig afspoelt.
- Voor het beste resultaat wordt het manueel afwassen aanbevolen.
- Gebruik het doorzichtige deksel als bakje voor de nylon gaaskorf bij het uitnemen van de kaas.
- Scheid de persveer en de persschijf voor een eenvoudigere reiniging.
- De nylon gaaskorf heeft een frame van harde kunststof, waardoor hij steviger en gemakkelijker te hanteren is.

