

Fermentation lid

Gärkappe

Fermentační víčko

urbalive
by plastia



(EN)

Fermentation lid:

This is suitable for the preparation of homemade fermented foods. Foods that are suitable for fermentation include various types of vegetables, milk products (kefir, yogurt) and bread yeast. The lid has a special valve that releases CO₂ from the jar during the fermentation process while preventing air from getting inside. The product also includes a flexible pressure insert that keeps the vegetables below the level of the infusion for the entire fermentation period.

Procedure:

1. Cut or grate the vegetables, season to taste and insert in a jar.
2. Push the vegetables down to 2 cm below the edge of the jar.
3. Add water so that the surface is slightly above the vegetables.
4. Cover the vegetables with a larger leaf or vegetable slice.
5. Place the pressure insert on the ingredients so that the tabs rest on the curved top of the jar.
6. Close the jar with the fermentation lid.
7. Allow the vegetables to ferment for several days. Upon completion of the fermentation process, keep the jar with the ingredients refrigerated.

Tip: During fermentation, make sure your hands and all the used kitchen aids are clean. Some liquid may escape during the fermentation process. In this case, place a plate under the jar.

Benefits:

The lid is ribbed on the upper side, which enables the release of carbon dioxide even when stacked on each other, which helps maintain the proper fermentation process. The vertical surface can be used to describe the contents or note the date the fermentation began (use an erasable marker when writing).

Suitable for jars with a volume of: 370 ml, 420 ml, 520 ml, 720 ml, 770 ml, 900 ml.

What does it mean when we say a product is made: with an admixture of coffee grounds regranulate?

It means the final appearance of the product was created by mixing virgin material with 5 % coffee grounds regranulate, resulting in a grainy appearance with slight colour variance.

Maintenance and cleaning:

Wash all parts in warm water with a drop of dish soap, rinse thoroughly and let dry.

The fermentation lid can also be washed in a dishwasher up to a temperature of 50°C.

Material:

The product is made from a BPA FREE material suitable for contact with food.

Disposal:

Have all the product components disposed of in an environmentally-friendly manner. The disposal must be performed in accordance with the law.

Warranty conditions:

The product comes with a warranty of 24 months from the date of purchase. The warranty only applies to justified warranty cases for material or production defects. The warranty is only valid if the product is used according to the operating instructions.

(DE)

Gärkappe:

Sie ist für die Zubereitung von hausgemachten fermentierten Lebensmittel geeignet. Zu den für die Fermentation geeigneten Lebensmitteln zählen verschiedene Gemüsesorten, Milchprodukte (Kefir, Joghurt) oder Brothefe. Die Kappe verfügt über ein spezielles Ventil, das während des Fermentationsprozesses CO₂ aus dem Glas abgibt und gleichzeitig verhindert, dass Luft in das Glas eindringt. Teil des Produktes ist außerdem ein flexibler Druckeinsatz, der das Gemüse während der gesamten Gärzeit unter dem Niveau des Aufgusses hält.

Vorgehen:

1. Das Gemüse schneiden oder reiben, abschmecken und in ein Glas geben.
2. Das Gemüse 2 cm unter den Glasrand drücken.
3. Wasser hinzufügen, sodass der Füllstand leicht über dem Gemüse liegt.
4. Das Gemüse mit einem größeren Blatt oder einer größeren Gemüsescheibe abdecken.
5. Den Druckeinsatz so auf die Zutaten legen, dass die Anschläge an der oberen Rundung des Glases anliegen.
6. Das Glas mit der Gärkappe verschließen.
7. Das Gemüse einige Tage gären lassen. Nachdem der Fermentationsprozess abgeschlossen ist, das Glas mit dem fermentierten Inhalt im Kühlschrank aufbewahren.

Tipp: Während der Gärung auf Händehygiene und die Sauberkeit aller verwendeten Werkzeuge achten. Während des Gärvorgangs kann Flüssigkeit austreten.

In diesem Fall eine Untertasse unter das Glas stellen.

Vorteile:

Die Kappe ist an der Oberseite gerippt, so dass auch bei übereinander gestapelten Gläsern Kohlendioxid freigesetzt werden kann und so zur Aufrechterhaltung des korrekten Gärprozesses beigetragen wird. Die horizontale Fläche kann zur Beschriftung des Inhalts oder zur Aufzeichnung des Datums der Gärung verwendet werden (verwenden Sie zur Beschriftung einen abwischbaren Marker).

Für Gläser mit einem Volumen von geeignet: 370 ml, 420 ml, 520 ml, 720 ml, 770 ml, 900 ml.

Was bedeutet, dass das Produkt mit einer Beimischung von Kaffeesatz hergestellt wurde?

Die endgültige Form des Produkts entstand durch Vermischung des ursprünglichen Materials mit einer Beimischung von Kaffeesatz (5 %), der die optische Körnung und die feine Verfärbung verursacht.

Wartung und Reinigung:

Alle Teile in warmem Wasser mit einem Tropfen Spülmittel auswaschen, gründlich abspülen und abtrocknen. Die Gärkappe kann auch in der Spülmaschine bis zu einer Temperatur von 50 °C gewaschen werden.

Material:

Das Produkt besteht aus BPA-freiem Material, das für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet ist.

Entsorgung:

Alle Produktbestandteile einer umweltgerechten Entsorgung zuführen. Die Entsorgung muss gesetzeskonform erfolgen.

Garantiebedingungen:

Für das Produkt gilt eine Garantie von 24 Monaten ab Verkaufsdatum. Die Garantie gilt nur in berechtigten Garantiefällen, nämlich Material- oder Herstellungsfehlern. Die Garantie gilt nur, wenn das Produkt gemäß der Bedienungsanleitung verwendet wird.

(CZ)

Fermentační víčko:

Je vhodné pro přípravu domácích kvašených pokrmů. Mezi potraviny vhodné k fermentování patří různé druhy zeleniny, mléčné výrobky (kefír, jogurt) nebo chlebový kvásek. Víčko má speciální ventil, který při procesu kvašení uvolňuje CO₂ ze sklenice a zároveň zabraňuje propouštění vzduchu dovnitř. Součástí produktu je i pružná přítlačná vložka, která po celou dobu fermentování udržuje zeleninu pod hladinou nálevu.

Postup:

1. Zeleninu nakrájejte nebo nastrouhejte, ochuťte a vložte do sklenice. **2.** Zeleninu utlačte 2 cm pod okraj sklenice. **3.** Dolejte vodu tak, aby hladina byla mírně nad zeleninou. **4.** Zeleninu přiklopte větším listem nebo plátkem zeleniny.

5. Položte přítlačnou vložku na suroviny tak, aby se zarážky opřely o vrchní zaoblení sklenice.

6. Uzavřete sklenici fermentačním víčkem.

7. Nechte zeleninu fermentovat několik dní. Po ukončení procesu kvašení uchovávejte sklenici s fermentovaným obsahem v lednici.

Tip: Při fermentaci dbejte na hygienu rukou a čistotu všech používaných pomůcek. Při procesu kvašení může docházet k úniku tekutiny, v tom případě umístěte pod sklenici talířek.

Výhody:

Víčko disponuje žebrovaním na vrchní straně, takže umožňuje uvolňování oxidu uhličitého i při stohování sklenic na sebe, čímž pomáhá zachovat správný proces fermentace. Vodorovnou plošku lze využít k popsání obsahu či zaznamenání data založení fermentace (při popisu použijte smazatelný fix).

Vhodné pro sklenice o objemu: 370 ml, 420 ml, 520 ml, 720 ml, 770 ml, 900 ml.

Co znamená, že produkt byl vyroben: s příměsí kávové sedliny?

Výsledná podoba produktu vznikla smícháním originálního materiálu a příměsí kávové sedliny (5 %), která má na svědomí vizuální zrnitost a jemné probarvení.

Údržba a čištění:

Všechny díly vymyjte teplou vodou s kapkou mycího prostředku, důkladně vypláchněte a osušte. Fermentační víčko je možné mýt také v myčce na nádobí do teploty 50 °C.

Materiál:

Produkt je vyroben z BPA FREE materiálu vhodného pro styk s potravinami.

Likvidace:

Všechny komponenty výrobku předejte k ekologické likvidaci. Likvidace musí být provedena v souladu se zákonem.

Záruka:

Na výrobek je poskytována záruka po dobu 24 měsíců od data prodeje. Záruka platí pouze v oprávněných záručních případech, a to při materiálových nebo výrobních vadách. Záruka platí pouze tehdy, je-li výrobek používán podle návodu k obsluze.

