



### PREPARARE DIVERSI TIPI DI FORMAGGIO

Con Kefirko Cheese Maker si può preparare non solo il formaggio di kefir: utilizzando coagulanti o caglio è possibile preparare tanti tipi diversi di formaggio. Consultare il libretto con le ricette allegato al prodotto.

### PREPARAZIONE DI CAFFÈ' & TE'

Il Kefirko Cheese Maker può venir utilizzato anche per preparare tè o caffè. Si faccia però attenzione a non versare liquidi bollenti nel contenitore di vetro freddo poiché il vetro potrebbe rompersi.

### PREPARARE IL LATTE A BASE DI PIANTE

Utilizzare il contenitore per mettere in ammollo semi, noci o cereali. Con l'aiuto del cestello con retina fare colare il composto. Utilizzare la molla con il disco per spremere ulteriormente e ottenere più latte possibile.

### SIERO

Il liquido che cola nel contenitore di vetro Kefirko durante la preparazione del formaggio di kefir è chiamato siero. Contiene tanti batteri buoni e può venir utilizzato in varie ricette.



### CONTENITORE DI VETRO COMPATIBILE

Il contenitore di vetro del Kefirko Cheese Maker è identico a quello del Kefirko Kefir Maker. E' inoltre compatibile anche con il coperchio per la fermentazione secondaria.

### CONTENITORE GRANDE KEFIRKO 1,4L

Il contenitore Kefirko da 1,4l è ideale per preparare tutti tipi di formaggio, in particolar modo per quelli che producono una grande quantità di siero (come la mozzarella e i fiocchi di latte). E' ottimo anche per la preparazione di tè, caffè o latte.

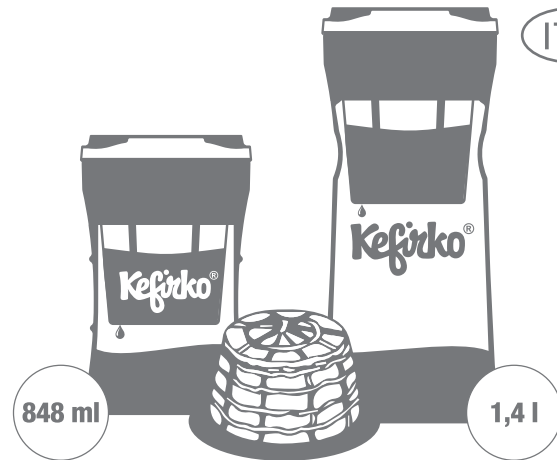


### ALCUNI ACCORGIMENTI PER L'USO DEL KEFIRKO CHEESE MAKER

- Prima del primo uso lavare tutte le parti con acqua calda e sapone. Risciacquare accuratamente.
- Si consiglia il lavaggio a mano.
- Usare il coperchio come vassoio per appoggiarvi il cestello quando viene estratto il formaggio.
- Separare la molla dal disco per una miglior pulizia.
- La retina del cestello ha un telaio di plastica dura che la rende più resistente e più facile da maneggiare.



Art. No. 2



# CHEESE MAKER MANUALE UTENTE

kefirko.it

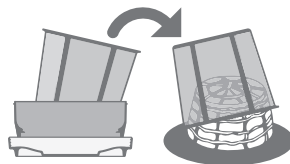
## COME SI FA IL FORMAGGIO DI KEFIR?



1) Versare il kefir nel cestello del Kefirko Cheese Maker. Versare circa 600 ml di kefir. Coprire con il coperchio, ma non completamente per lasciare circolare l'aria, in modo da evitare che impurità o insetti finiscano nel formaggio.



2) Mettere il Kefirko nel frigorifero per evitare o rallentare un'ulteriore fermentazione. Lasciar colare fino a raggiungere la densità desiderata. Durante il processo di colatura un po' di formaggio potrebbe asciugarsi sul disco ma sarà facile toglierlo con un cucchiaino.



3) Togliere il Kefirko dal frigorifero e aprire il coperchio. (Si può usare la molla a questo punto per ottenere un formaggio più duro). Svitare l'anello e toglierlo insieme al cestello. Utilizzare il coperchio come base d'appoggio per il cestello e abbassare l'anello. Estrarre il cestello e capovolgerlo su un piatto per rimuovere il formaggio.



4) Il formaggio ora è pronto per essere consumato o utilizzato nelle ricette. Insaporire il formaggio aggiungendo frutta fresca o secca, noci, erbe o spezie a scelta. Scegliere gli ingredienti e preparare un formaggio fresco come meglio si desidera.

### PER AVERE UN'IDEA DELLA QUANTITA' DI FORMAGGIO:

Facendo colare una porzione di kefir prodotto nel Kefir Maker (600 ml) si otterrà circa 200-300 g di formaggio morbido fresco di kefir.



#### COPERCHIO

Per coprire il formaggio durante la colatura. Previene l'entrata di impurità e insetti e protegge il formaggio dall'assorbimento di odori di altri cibi presenti nel frigorifero. Quando il formaggio è pronto il coperchio può essere utilizzato come vassoio per il cestello.



#### MOLLA A PRESSIONE

Per ottenere un formaggio semi duro fresco utilizzate la molla con il disco a pressione.



#### CESTELLO CON RETINA

Il cestello con retina è realizzato appositamente per permettere una colatura lenta. La retina è fatta di nylon e separa il siero dal prodotto caseario. Il cestello presenta un telaio rigido che lo rende più resistente. Quando il formaggio è pronto potete capovolgerlo il cestello su un piatto per estrarlo. Può essere poi pulito e riutilizzato.



#### ANELLO

L'anello è una parte essenziale del Kefirko Cheese Maker, installato insieme al cestello sul contenitore di vetro. Permette di versare meglio il kefir nel cestello. Durante la colatura il formaggio di kefir scende sotto il livello inferiore dell'anello. Se durante questo processo un po' di formaggio dovesse seccarsi sul bordo dell'anello sarà facile toglierlo con il cucchiaino.



#### CONTENITORE DI VETRO

Il contenitore di vetro Kefirko viene utilizzato per conservare il siero che rimane dopo la colatura del kefir. Sollevando l'anello con il cestello il contenitore può essere facilmente svuotato e riutilizzato. La capacità del Kefirko piccolo è di 848ml, quella del Kefirko grande è di 1,4l.

### TEMPO DI COLATA

Più a lungo si lascerà colare il kefir, più asciutto e denso sarà il formaggio. Di seguito sono riportate le stime dei tempi di colata. Considerare che i tempi di colata possono variare a seconda degli ingredienti e della temperatura.

- Alcune ore per un kefir più denso da usare come salsina
- Una notte per un formaggio cremoso
- 1-2 giorni per un formaggio semiduro

### MOLLA DI PRESSIONE CON DISCO

Per ottenere un formaggio semiduro usare la molla con il disco a pressione:

- Attaccare la molla al disco
- Posizionare il disco sopra il formaggio nel cestello. Assicurarsi che sia livellato con il formaggio
- Fissare il coperchio sulla molla. Assicurarsi che la molla si trovi nel centro del coperchio
- Dopo 12-24 ore aprire lentamente il coperchio facendo attenzione che la molla non faccia saltare via il coperchio
- Togliere la molla e il disco per separarlo dal formaggio

