

Lecker. Gesund. Einfach.

Stelle Sauerkraut, Kimchi, Mixed Pickles und vieles mehr nach deinem eigenem Geschmack her!

Und so geht's!

Trockenfermentation: Vermische deine Zutaten mit 2% Iod-freiem Salz. Befülle dein Mason Jar mit deinen Zutaten, und folge den unten stehenden Schritten.

Feuchtfermentation: Berechne eine 2%-ige Salzlösung vor. Befülle dein Mason Jar mit deinen Zutaten, fülle das Mason Jar mit der Salzlösung auf und folge den unten stehenden Schritten. Das Stopfen fällt bei ganzem Gemüse, wie zum Beispiel Gurken weg.

Stopfen



Gewicht auflegen



Verschließen



Alle Teile deines Fermentationssets können wiederverwendet werden.

Deine Vorteile

Pickle Packer – Stopfer



- Designed für Wide- und Small-Mouth Mason Jars
- Sanduhrdesign, für einen guten und sicheren Halt
- Perfekt zum Verdichten deines Ferments
- Aus Akazienholz gefertigt

Pickle Pebbles – Glasgewicht



- Aus Natron-Kalk-Glas hergestellt
- Perfekt für Mason Jars
- Hält das Ferment unter der Salzlösung
- Verhindert Schimmelbildung am Ferment

Pickle Pipes - Siliconventil



- Keine tägliche Wartung
- Ein-Weg-Ventil
- Luftabschluss ohne Wasser
- Verhindert ein Explodieren des Glases