

What is fermentation?

KILNER®
EST 1842

Fermentation Set
Recipes • Care & Use



A clear glass Kilner jar with a silver-colored metal lid is filled with a colorful assortment of fermented vegetables, including yellow and orange pickles, red and green peppers, and green herbs. A white ceramic fermentation weight, shaped like a half-moon with the Kilner logo, rests in front of the jar.

[illegible]

Homemade Kimchi Kimchi is a traditional fermented Korean dish seasoned with salt, chilli, ginger, soy sauce, vinegar and sugar. Enjoy as a side dish or condiment. You will need: • 800g / 1.76lb Chinese Leaf Cabbage • 1 tbsp Sea salt • 2 tbsp Spring onions chopped • 1 Cloves Garlic, crushed • 1 tbsp Chilli powder • 2 tsp Root ginger, finely chopped • 2 tsp Sugar • Dash of sesame oil for serving Method: 1. Thinly slice cabbage and place into a large bowl. Sprinkle with salt and leave for 3 - 4 hours. 2. After 3 - 4 hours, gently mix the cabbage and check all pieces have wilted. Drain the salt liquid and rinse the cabbage. 3. Add all of the other ingredients to the bowl and mix thoroughly. 4. Pack tightly into the Kilner® Jar leaving 2.5 inch/6.5cm headspace. Place ceramic weights on top of the kimchi. Make sure the cabbage is pushed down and compact so it is fully submerged. 5. Clean the rim of the jar, removing any debris. Seal the jar with at room temperature (64°F - 75°F / 18°C - 24°C) for at least 2 days. Check daily that the lid is firmly down and secure. 6. After 2 days transfer to the fridge. Serve with a dash of sesame oil. This recipe makes enough to fill a full 3 litre / 104 US fl oz Kilner® Jar but you can easily halve the ingredients if you want to make a smaller batch.	Hausgemachtes Kimchi Kimchi ist ein traditionelles koreanisches fermentiertes Gericht, aromatisiert mit Salz, Chili, Ginter, Sojasauce, Viegar und Zucker. Als Beilage oder Zum Würzen. Zutaten: • 800 Gramm Chinakohl • 1 Teelöffel Salz • 2 Teelöffel gehackte Frühlingszwiebeln • 1 zerdrückte Knoblauchzehen • 1 Teelöffel Chilipulver • 2 Teelöffel frischer Ingwer • 2 Teelöffel Zucker • 1 Schüssel mit Sesamöl zum Servieren Vorgehensweise: 1. Den Chinakohl in dünne Scheiben schneiden und geben dies in einer Schüssel. Den Kohl mit Salz bestreuen und lassen Sie können es 3 - 4 Stunden ruhen lassen. 2. Nach 3 bis 4 Stunden den Kohl umrühren und auf alles prüfen Blätter sind durchnässt. Dann das Wasser abgießen und den Kohl mit frischem Wasser abspülen. 3. Dann alle anderen Zutaten hinzufügen und vermischen dies gründlich. 4. Füllen Sie nun die Mischung in das 3-Liter-Kilner® Carglas - darauf achten, dass bis zur Oberkante 6-7cm frei bleiben. Legen Anschließend den Glasstein auf die Chinakohlmischung legen. Drücken Sie den Glasstein fest nach unten - damit die Mischung fertig ist wird fest angeedrückt - und liegt komplett unter der Flüssigkeit. 5. Nun den Glasrand gründlich reinigen und anschrauben der Deckel. Lass das Ganze für zwei Tage bei Zimmertemperatur ruhen lassen. 6. Nach zwei Tagen können Sie das Kimchi genießen oder für in den Kühlschrank stellen am besten eine woche. Besonders lecker mit Sesamöl.	GB Care and Use CAUTION: DO NOT POUR BOILING WATER DIRECTLY INTO THE GLASS JAR. • Before use, ensure your Kilner® Fermentation Set is clean and free of any food remnants. • Hand wash air lock valve. • Kilner® Jars, Lid and Ceramic Weights are dishwasher safe. IMPORTANT: • Always use filtered water in the recipe. • We recommend to use salt free of iodine and anti-caking agents. • When filling your Kilner® Jar, leave 2.5 inch/6.5cm headspace. This allows for any expansion of food/liquid during the fermentation process. • Always ensure food inside your Kilner® Jar is completely submerged under the salt brine. The Ceramic Weights have been specifically designed to aid this. • The Kilner® Fermentation Jar should be kept at 64°F - 75°F / 18°C - 24°C, this is the ideal temperature for the fermentation process to thrive. • Once ready, transfer to the refrigerator to slow down the fermentation process. • We recommend you check your fermenting food on a regular basis. You may find that some foam has appeared on the top of your food; this is perfectly normal and can be removed using a skimmer or spoon. We also recommend regularly clean the inside of the top of the jar, removing any debris or juices that may build up. • If mould appears in your ferment, discard the batch and start again. FR Usage et Entretien NE PAS VERSER D'EAU BOUILLANTE DIRECTE MENT DANS LE BOCAL. • Avant utilisation, assurez-vous que le kit de fermentation Kilner® est propre et exempt de toute trace de nourriture. • Fermeture à air manuel. • Sur le pot Kilner® le couvercle et la fermeture sont lavables au lave-vaisselle. • Lorsque vous remplissez le pot Kilner®, laissez environ 5cm vides. • Vérifiez que le couvercle est bien fermé et sécurisé à chaque fois jours pendant les deux premiers jours de fermentation. Si le couvercle s'est levé, repoussez-le en place. • Cela permettra le développement d'aliments / liquides pendant la processus de fermentation. • Assurez-vous toujours que les aliments sont complètement recouverts de saumure. Le poids du verre Kilner® (inclus dans cet ensemble) permettra presser les aliments et effectuer le processus de fermentation anaérobie. • Le pot de fermentation Kilner® doit être conservé entre 64°F et 75°F / 18°C - 24°C, qui sont les	températures idéales pour le process fermentation. • Une fois le processus terminé, placez au réfrigérateur pour ralentir la processus de fermentation. • Autre possibilité: Transférer le contenu dans un pot Kilner®, fermez-le et mettez-le au réfrigérateur. • Consommez dans le mois suivant. • Nous recommandons une surveillance, aliments régulièrement fermentés. • De la mousse peut apparaître sur les aliments, c'est normal, et cela peut être enlevé avec une écumoire ou une cuillère en acier inoxydable. • Il est important de s'assurer que tous les aliments restent bien recouvert de saumure. • Si vous avez besoin de trouver de la nourriture au-dessus de la saumure, vous devez retirez-les et jetez-les. • Si de la moisissure apparaît, jetez le tout et recommencez. • Assurez-vous que le couvercle est bien serré de manière à créer un joint hermétique. • Utilisez uniquement de l'eau filtrée. • Nous recommandons l'utilisation de sel non iodé et l'utilisation d'agents agents anti-agglomérants. DE Pflege und Gebrauch KEIN KOCHEND HEIBES WASSER DIREKT IN DAS GLAS FÜLLEN. • Darauf achten, dass das Kilner® - Fermentierungsset vor jedem Gebrauch vollständig sauber und frei von jeglichem Lebensmittelsrück ständen ist. • Belüftungsbefreiung von Hand waschen. • Kilner® Gefäß und Deckel sind spülmaschinenfest. • Beim Eingeben des Füllguts in das Kilner® - Glas mindestens 6.5cm Platz bis zum Deckel lassen. Somit ist Platz vorhanden, falls das Füllgut während der Fermentierung an Masse gewinnt. • Stets darauf achten, dass das Füllgut im Kilner® - Glas komplett von der Salzlake bedeckt ist. Die Kilner® Glasgewichte (im Set enthalten) drücken das Füllgut herunter und ermöglichen so den anaeroben Gärprozess. • Während der Fermentierung sollte das Kilner® - Glas eine Temperatur von 64°F - 75°F / 18°C - 24°C haben. Diese Temperatur wirkt sich am günstigsten auf den Gärprozess aus. • Danach das Glas in den Kühlschrank stellen, um den Fermentierungsvorgang zu verlangsamen. Alternativ kannst du das Füllgut nun auch in Kilner®-Drahtbügelgläser umgefüllt, und diese dann im Kühlschrank gelagert werden. Innerhalb eines Monats verzehren. • Wir empfehlen, dein fermentierendes Füllgut regelmäßig zu überprüfen. An der Oberfläche kann sich etwas Schaum bilden, was vollkommen normal ist. Der Schaum kann z.B. mit einem Schaumöffel abgeschöpft werden. Es ist wichtig, dass das Füllgut stets mit der Salzlake bedeckt ist. Falls du doch etwas Füllgut oberhalb der Salzlake entdeckst, solltest du es aus dem Glas entfernen und wegwergen. • Falls sich Schimmel im oder am Füllgut entwickelt,	sollte das gesamte Füllgut entsorgt werden. Ein neuer Fermentierungsprozess soll dann begonnen werden. Stets darauf achten, dass der Deckel fest und luftdicht mit dem Glas verschlossen ist. • Nur klares Wasser verwenden • Wir empfehlen die Verwendung von reinem Salz ohne jegliche Zusätze. • Viel Vergnügen mit dem Kilner®-Fermentierungsset! ES USO y Cuidado NO VIERTA AGUA HIRVIENDO DIRECTAMENTE DENTRO DEL FRASCO DE VIDRIO. • Antes de usar, asegúrese de que el juego de fermentación está limpio y libre de restos de comida. • Lavar la trampa de aire a mano. • Los frascos Kilner® y la tapa son apropiados para la lava-vañillas. • Cuando llene su frasco Kilner®, deje al menos 2.5 pulgadas gratis en la parte superior. Esto permite la expansión de líquidos / - alimentos durante el proceso de fermentación. • Observe que el sello está firmemente asegurado en todos días, especialmente los primeros días de fermentación. Si el sello se ha levantado, empujelo hacia abajo nuevamente. • Asegúrese siempre de que la comida dentro de su frasco Kilner® está completamente sumergido en la salmuera. El peso del vidrio (incluido en este conjunto) ayudará a pesar la comida y permitirl el proceso de fermentación se lleva a cabo anaeróbico. • Su recipiente de fermentación Kilner® debe mantenerse entre 64°F - 75°F / 18°C - 24°C, esta es la temperatura ideal para el proceso de fermentación. • Una vez terminado, colóquelo en el frigorífico para dejar de cocinar. proceso de fermentación. Como alternativa, transfiera el contenido dentro de frascos Kilner® con tapa con clip, selle y almacene en la nevera. Consumir las carnes en un plazo máximo de 1 mes. • Le recomendamos que revise sus alimentos fermentados con regularidad. Puede suceder que se forme espuma en la parte superior de su comida, esto es perfectamente normal y se puede eliminar usando una espumadora o una cuchara de acero inoxidable. • Es importante asegurarse de que todos los alimentos se conserven sumergido en la salmuera. Si encuentra que parte de la comida es demasiado encima de la salmuera, revuélvela y deséchala. • Si aparece moho en su fermento, deseché todos los Lot y empieza de nuevo. Asegúrese siempre de que la tapa está bien colocada y cerrado en la parte superior de la botella, para crear un sello hermético. • Utilice siempre agua filtrada. • Recomendamos el uso de sal sin yodo y anti-agentes.
--	--	--	---	---