

Link do produktu: <http://www.mirelka.pl/kielkownica-sloikowa-nasiona-do-kielkowania-p-29.html>



## Kielkownica słoikowa + nasiona do kiełkowania

|                  |                     |
|------------------|---------------------|
| Cena             | <b>37,00 zł</b>     |
| Dostępność       | <b>Dostępny</b>     |
| Czas wysyłki     | <b>24 godziny</b>   |
| Numer katalogowy | <b>kie-slo-1219</b> |
| Kod producenta   | <b>kie-slo-1219</b> |
| Producent        | <b>Kiełki Smaku</b> |

### Opis produktu

#### Jeden z najwygodniejszych sposobów kiełkowania nasion w warunkach domowych.

Dla siebie i całej rodziny zapewnisz dostawę chrupiących i świeżych kiełków.  
W ten sposób wykiełkowane nasiona to skarbnica witamin i minerałów.

Pojemność słoiczka do kiełkowania: 0,4 l.

Opis nasion do kiełkowania:

W zestawie dołączymy 8g nasion do kiełkowania.

**Słoiczki do kiełkowania nasion** są wykonane tak, aby stabilnie stały i zapewniały dobrą cyrkulację powietrza. Do minimum zmniejszone zostały czynności potrzebne do stałego odsączania wody, dzięki czemu nie powstaje pleśń. Zanim rozpoczniemy kiełkowanie, nasiona powinniśmy namoczyć przez około dwanaście godzin, a potem dokładnie optukać. Należy także pamiętać o tym, że mniej więcej dwa razy w ciągu dnia trzeba przelać wodą kiełki i nasiona. W ten sposób otrzymujemy własne kiełki, które są jednocześnie zdrowe i tanie, a przedrostek EKO możemy nadać sobie samodzielnie.

#### Jak wygląda kiełkowanie:

- 1) Wsypać odpowiednią ilość nasion (max. 20g) i przepłukać je letnią przegotowaną wodą.
  - 2) Namoczyć nasiona w kielkownicy, w zależności od ich rodzaju (najczęściej ok. 10-12h, najlepiej na całą noc).
  - 3) Przepłukiwać nasiona wodą 1-2 razy dziennie, tak aby utrzymać stałą wilgotność.
  - 4) Aby kiełki nie stały w wodzie, każdorazowo usuń nadmiar wody przez sitko.
  - 5) Kiełki są gotowe po kilku dniach w zależności od rodzaju nasion.
- Czas kiełkowania może się zmieniać wraz z temperaturą otoczenia.