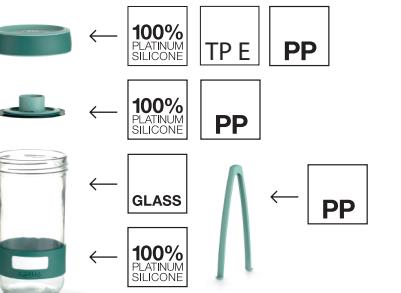




Pickles Kit

¡PREPARA UNA GRAN VARIEDAD DE ENCURTIDOS CASEROS Y SALUDABLES!
PREPARE A LARGE VARIETY OF HEALTHY AND HOMEMADE PICKLED VEGETABLES!
PRÉPAREZ UN GRAND CHOIX DE PRODUITS FERMENTÉS ARTISANAUX ET SAINS !



LéKué

FOL00223
Tested&Approved by FDA/LBFR/JAPAN



#lékué



lekue.com
info@lekue.com
+34 93 574 26 40

Concept and Design by LÉKUÉ in Barcelona.



LéKué Barcelona 16 · 08120 · La Llagosta · Spain · ES B61059754



De conformitat amb la normativa europea i FDA vigente de materials en contacte amb aliments. · De conformitat amb la normativa europea i FDA vigent de materials en contacte amb aliments. Num RSPAC: 39.05271/CAT. In compliance with European and FDA regulatory requirements for food contact materials. · Conformément à la norme européenne et à la FDA en vigueur, relatives aux matériaux en contact avec les aliments. · En conformidad con la normativa europea y FDA en vigor relativa a los materiales en contacto con los alimentos. · In conformita alla normativa europea in vigore sui materiali in contatto con alimenti. · Gemäß der Europäischen Richtlinien für Gegenstände in Kontakt mit Lebensmittel. · Overeenkomstig de Europees richtlijnen voor gebruiksovereenkomsten in verbanding met levensmiddelen. · В соответствии с действующими европейскими законодательством по материалам контакта с пищевыми продуктами. · Godkendt til kontakt med fødevarer af både EU og FDA (de amerikanske fødevaremyndigheder). · Nouătățile rucka-anleidens kanssa kosketukissa olevista materiaaleista annetussa eurooppalaisista standardista ja voimassaolevaa FDAta. · 符合欧洲和食品药品监督管理局对于与食品接触材料的监管要求

Español ¡Preparar alimentos fermentados y saludables en casa es más fácil de lo que imaginabas! Los alimentos fermentados aportan múltiples beneficios para la salud, entre ellos refuerzan el sistema inmunitario y la flora intestinal, y aumentan la diversidad bacteriana. Con el **Kit Pickles** tendrás todo lo necesario para crear el ambiente anaeróbico perfecto para la fermentación.

RECOMENDACIONES: 1. Lavar el producto antes del primer uso. 2. En el lavado, no usar estropajos o productos abrasivos. 3. No usar el producto sobre una llama o fuente de calor. 4. No usar el recipiente en hornos o grills. 5. No someter el vidrio a cambios bruscos de temperatura. 6. Antes de cada uso, lavar y desinfectar bien el recipiente y el área de trabajo. 7. Una vez terminado el proceso de fermentación y abierto el tarro, conservar en la nevera. 8. Apto para lavavajillas y nevera. **BENEFICIOS DE LOS FERMENTADOS:** Los fermentados mejoran la digestión y la asimilación de los alimentos. Facilitan la absorción de nutrientes. Preservan los alimentos sin perder valor nutricional. Ayudan a aumentar nuestra diversidad bacteriana y a restaurar el equilibrio natural de la flora interna. Mejoran la digestión del gluten. Refuerzan el sistema inmunitario.

Català Preparar aliments fermentats i saludables a casa és més fàcil del que t'imagines! Els aliments fermentats aporten nombrosos beneficis per a la salut, per exemple, reforçen el sistema immunitari i la flora intestinal, i augmenten la diversitat bacteriana. Amb el **Kit Pickles** tindràs tot el que et cal per crear l'ambient anaeròbic perfecte per a la fermentació. **RECOMANACIONS:**

1. Rentar el producte abans del primer ús. 2. No utilitzar fregalls ni productes abrasius en el rentat. No utilitzar utensilis tallants. 3. No utilitzis el producte directament sobre un flama o una font de calor. 4. No utilitzar el recipient en forn o grills. 5. No sotmetis el vidre a canvis bruscos de temperatura.

6. Abans de cada ús, rentar i desinfectar bé el recipient i l'àrea de treball. 7. Una vegada acabat el procés de fermentació i obert el pot, conserva'l a la nevera.

8. Apte per a rentaplats i nevera. **BENEFICIS DELS FERMENTATS:** Els fermentats milloren la digestió i l'assimilació dels aliments. Faciliten l'absorció de nutrients. Preserven els aliments sense que perdin valor nutritiu. Ajuden a augmentar la nostra diversitat bacteriana i a restaurar l'equilibri natural de la flora intestinal. Milloren la digestió del gluten. Reforcen el sistema immunitari.

English Preparing healthy fermented vegetables at home is easier than you think! Fermented vegetables provide multiple health benefits, such as reinforcing the immune system and intestinal flora, and increase bacterial diversity. With the **Pickles Kit**, you will have everything you need to create the ideal anaerobic environment for fermentation. **RECOMMENDATIONS:** 1. Wash the product before its first use. 2. Do not use scouring pads or abrasive soap for washing.

3. Do not place the product over a direct source of heat. 4. Do not use the container in the oven or on a grill. 5. The glass must not be exposed to sudden temperature changes. 6. Before each use, wash and disinfect the jar and the work area thoroughly. 7. Once the fermentation process has finished and the jar has been opened, keep in the fridge. 8. Suitable for dishwasher and fridge.

BENEFITS OF FERMENTED VEGETABLES: Aids digestion and food absorption · Improves nutrient absorption · Preserves food without losing nutritional value · Helps to increase our bacterial diversity and restore the natural balance of internal flora · Improves gluten digestion · Strengthens the immune system.

Français Préparez des aliments fermentés et sains chez vous. Bien plus facile que vous ne pensez ! Les aliments fermentés apportent de nombreux bienfaits pour la santé, entre autres ils renforcent le système immunitaire et la flore intestinale, et, de plus, ils développent la diversité bactérienne. Avec le

Kit Pickles vous disposerez de tout le nécessaire pour créer les conditions anaérobiques idéales à la fermentation. **RECOMMANDATIONS :** 1. Lavez le produit avant son utilisation. 2. Ne pas utiliser de tampons abrasifs ou de produits détersifs pour le lavage. 3. Ne pas placer le produit sur une flamme ou une source de chaleur. 4. Ne pas utiliser le bocal au four ou sur un grill. 5. Ne pas exposer le verre à des changements violents de température. 6. Avant chaque utilisation, lavez et désinfectez bien le pot et la zone de travail. 7. Au terme du processus de fermentation et après avoir ouvert le bocal, conserver dans le réfrigérateur. 8. Va au lave-vaisselle et au réfrigérateur. **BIENFAITS DES PRODUITS FERMENTÉS :** Les produits fermentés améliorent la digestion et l'assimilation des aliments. Ils facilitent l'absorption des substances nutritives. Les aliments préservent leurs propriétés sans perdre leur valeur nutritionnelle. Ils contribuent à augmenter notre diversité bactérienne et à restaurer l'équilibre naturel de la flore interne. Ils améliorent la digestion du gluten. Ils renforcent le système immunitaire.

Nederlands Gefermenteerde en gezonde voedingsmiddelen zelf bereiden is nog eenvoudiger dan u dacht! Gefermenteerde voedingsmiddelen hebben veel voordelen voor de gezondheid, waaronder het versterken van het

immuunsysteem en de darmflora, en het bevorderen van de bacteriediversiteit.

AANBEVELINGEN: 1. Het product wassen voor het eerste gebruik. 2. Gebruik voor de reiniging geen schuursponsjes of schuurmiddelen. 3. Het product niet rechtstreeks op een vlam of warmtebron gebruiken. 4. De container niet in oven of grill gebruiken. 5. Het glas niet onderwerpen aan plotse temperatuurverschillen. 6. Was en ontsmet de pot en het werkgebied vóór elk gebruik goed voor elk gebruik. 7. Wanneer het fermentatieproces gereed is en het potje geopend, in de koelkast bewaren. 8. Geschikt voor vaatwasser en koelkast.

Russkiy Приготовление ферментированной здоровой пищи в домашних условиях легче, чем вы думаете! Ферментированные продукты обладают множеством полезных свойств, например, укрепляют иммунную систему, улучшают кишечную флору и увеличивают бактериальное разнообразие. **РЕКОМЕНДАЦИИ:**

1. Вымойте изделие перед первым использованием. 2. При мытье форм не используйте металлические мочалки и абразивные средства. 3. Не ставить на прямой источник тепла. 4. Не используйте контейнер в печах или решетках. 5. Не подвергать стекло резкой смене температур. 6. Перед каждым использованием хорошо мойте и дезинфицируйте банку и рабочую зону. 7. После окончания процесса ферментации и открытия банки, хранить в холодильнике. 8. Пригоднодляиспользованиявпосудомоечноймашинеихолодильнике.

Dansk Det er meget nemmere, end du tror, at lave dine egne syltede, sunde råvarer. Syltede råvarer indeholder masser af sunde ting, der er gode for dit helbred. De styrker bl.a. immunsystemet og tarmfloraen, samtidig med at de bidrager med sunde bakterier. **ANBEFALINGER:** 1. Vask produktet, før det tages i brug. 2. Formen må ikke vaskes af med skuresvampe eller rengøres med ridsende produkter. 3. Produktet må ikke bruges direkte over åben ild eller anden varmekilde. 4. Beholderen må ikke anvendes i ovnen eller på grillen. 5. Glasset må ikke udsættes for pludselige temperaturændringer. 6. Før hver brug vaskes og desinficeres beholderen og arbejdsmrådet godt. 7. Når sylteprocessen er færdig, og glasset har været åbnet, skal det efterfølgende opbevares i køleskabet. 8. Tåler opvaskemaskine og opbevaring i køleskab.

Italiano Preparare alimenti fermentati e sani in casa non è mai stato così facile. Gli alimenti fermentati apportano numerosi benefici per la salute. Per esempio, rinforzano il sistema immunitario, la flora intestinale e aumentano la diversità batterica. **RACCOMANDAZIONI:** 1. Lavare il prodotto prima del primo utilizzo. 2. Durante il lavaggio, non usare strofinacci o prodotti abrasivi. 3. Non utilizzare il prodotto a contatto diretto con una fiamma o fonte di calore. 4. Non utilizzare il contenitore in forno o grill. 5. Non sottoporre il vetro a cambi repentini di temperatura. 6. Prima di ogni utilizzo, lavare e disinfeccare bene il barattolo e l'area di lavoro. 7. Una volta concluso il processo di fermentazione e aperto il barattolo, conservare nel frigorifero. 8. Adatto a lavastoviglie e frigorifero.

English Preparare alimenti fermentati e sani in casa non è mai stato così facile. Gli alimenti fermentati apportano numerosi benefici per la salute. Per esempio, rinforzano il sistema immunitario, la flora intestinale e aumentano la diversità batterica. **RACCOMANDAZIONI:** 1. Lavare il prodotto prima del primo utilizzo. 2. Durante il lavaggio, non usare strofinacci o prodotti abrasivi. 3. Non utilizzare il prodotto a contatto diretto con una fiamma o fonte di calore. 4. Non utilizzare il contenitore in forno o grill. 5. Non sottoporre il vetro a cambi repentini di temperatura. 6. Prima di ogni utilizzo, lavare e disinfeccare bene il barattolo e l'area di lavoro. 7. Una volta concluso il processo di fermentazione e aperto il barattolo, conservare nel frigorifero. 8. Adatto a lavastoviglie e frigorifero.

Deutsch Gesunde fermentierte Lebensmittel zu Hause selbst herzustellen, ist leichter als Sie denken! Fermentierte Lebensmittel tragen in vielfältiger Weise zur Gesundheit bei, unter anderem stärken sie das Immunsystem und die Darmflora, dort sorgen sie für eine Erhöhung der Bakterienvielfalt. **EMPFEHLUNGEN:** 1. Das Produkt vor dem ersten Gebrauch spülen. 2. Verwenden Sie zum Reinigen keine aggressiven oder groben Reinigungs- und Scheuermittel. 3. Benutzen Sie das Produkt nicht direkt über einer offenen Flamme oder Wärmequelle. 4. Den Behälter nicht in Öfen und Grills verwenden.

5. Das Glas bitte keinem plötzlichen Temperaturwechsel aussetzen. 6. Vor jedem Gebrauch das Gefäß und den Arbeitsbereich gut waschen und desinfizieren. 7. Wenn die Fermentierung abgeschlossen ist, das geöffnete Gefäß bitte im Kühlschrank aufbewahren. 8. Für Kühlschrank und Spülmaschine geeignet. **BENEFITS OF FERMENTED VEGETABLES:** Aids digestion and food absorption · Improves nutrient absorption · Preserves food without losing nutritional value · Helps to increase our bacterial diversity and restore the natural balance of internal flora · Improves gluten digestion · Strengthens the immune system.

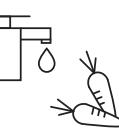
Français Préparez des aliments fermentés et sains chez vous. Bien plus facile que vous ne pensez ! Les aliments fermentés apportent de nombreux bienfaits pour la santé, entre autres ils renforcent le système immunitaire et la flore intestinale, et, de plus, ils développent la diversité bactérienne. Avec le

Nederlands Gefermenteerde en gezonde voedingsmiddelen zelf bereiden is nog eenvoudiger dan u dacht! Gefermenteerde voedingsmiddelen hebben veel voordelen voor de gezondheid, waaronder het versterken van het

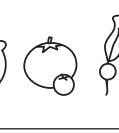
Modo de uso

Instructions
Mode d'emploi

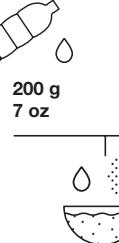
1 /



2 /



3 /



4 /



5 /



6 /



7 /



8 /



Ingredientes

Ingredients
Ingrédients



Agua embotellada / Aigua embotellada / Bottled water
Eau minérale / Água engarrafada / Acqua in bottiglia / Mineralwasser aus der Flasche / Mineralwater
Воды из бутылки / Flaskevand / Pullovertäta
瓶装水



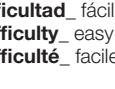
Sal sin yodo / Sal sense iode / Non-iodized salt
Sel non iodé / Sel sem iodo / Sale senza iodio
Jodfreies Salz / Jodiumvrij zout / Salt uden jod
Jodoimatoita suolaa
无碘盐



Pimienta / Pebre / Pepper
Poivre / Pimienta / Pepe
Pfeffer / Peper / Peper
Peber / Pippuri / 胡椒



Cebolla morada / Ceba morada / Red onion
Oignon violet / Cebolla roxa / Cipolla rossa
Rote zwiebel / Rode ui
Фиолетового лука / Røde løg / Punasipuli
紫皮洋葱



Cebolla morada / Ceba morada / Red onion
Oignon violet / Cebolla roxa / Cipolla rossa
Rote zwiebel / Rode ui
Фиолетового лука / Røde løg / Punasipuli
紫皮洋葱



Cebolla morada / Ceba morada / Red onion
Oignon violet / Cebolla roxa / Cipolla rossa
Rote zwiebel / Rode ui
Фиолетового лука / Røde løg / Punasipuli
紫皮洋葱



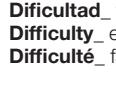
Diente de ajo / Gra d'all
Garlic / Gousse d'all
Dente di alho / Spicchio d'aglio / Knoblauchzehe
Teetje knoflook / Чеснок
гвоздики / Hvidløg
Valkosipuli / 大蒜



Pimiento verde / Pebrot verd
Green bell pepper
Le poivre vert / Pimenta verde
Peperone verde / Grüner Pfeffer / Groene peper
Зеленый перец / Gron peber
vihreä paprika / 青椒



Col verde / Col verda /
Green cabbage
Chou vert / Couve verde
Peperone verde / Grüner Pfeffer / Groene peper
Зеленый перец / Gron peber
vihreä paprika / 圆白菜



Salsa de soja / Soy sauce
Sauce au soja / Molho de soja / Salsa di soia
Sojasauce / Sojasaus
Соевый Соус / Soya
Sovs sojikastike / 酱油



Preparación / Preparation
Préparation
20 mins



Fermentación / Fermentation
Fermentation
4 - 6 días / days / jours



Diente de ajo / Gra d'all
Garlic / Gousse d'all
Dente di alho / Spicchio d'aglio / Knoblauchzehe
Teetje knoflook / Чеснок
гвоздики / Hvidløg
Valkosipuli / 大蒜



Pimiento verde / Pebrot verd
Green bell pepper
Le poivre vert / Pimenta verde
Peperone verde / Grüner Pfeffer / Groene peper
Зеленый перец / Gron peber
vihreä paprika / 青椒



Col verde / Col verda /
Green cabbage
Chou vert / Couve verde
Peperone verde / Grüner Pfeffer / Groene peper
Зеленый перец / Gron peber
vihreä paprika / 圆白菜



Salsa de soja / Soy sauce
Sauce au soja / Molho de soja / Salsa di soia
Sojasauce / Sojasaus
Соевый Соус / Soya
Sovs sojikastike / 酱油



Tomate / Tomàquet
Tomato / Tomato
Tomate / Pomodoro
Tomate / Tomat
Tomaatti / 西红柿



Azúcar / Sucre / Sugar
Sucre / Açúcar
Zucker / Zucker
Suiker / Caxapa / Sukker
Sokeria / 糖



Tomate cherry / Tomàquet cícerol / Cherry tomato
Tomate cerise / Tomato cherry / Pomodoro tipo ciliegino / Cherrytomate
Черри томат / Cherrytomater
Kiriskukkamatteja / 圣女果



400 g
14.1 oz



150 g
2.6 oz



150 g
2.6 oz



Zumo naranja / Suc de taronja / Orange juice
Orange pressé / Sumo de laranja / Succo d'arancia / Orangensaft
Sinaasappelsap
Апельсинового сока
Appelsiinimehua / 橙汁



1



75 g
2.6 oz



75 g
2.6 oz



15 g
0.5 oz



15 g
0.5 oz



100 g
3.5 oz



100 g
3.5 oz



100 g
3.5 oz



100 g
3.5 oz



50 g
1.8 oz



50 g
1.8 oz



50 g
1.8 oz



50 g
1.8 oz



50 g
1.8 oz



50 g
1.8 oz



50 g
1.8 oz



50 g
1.8 oz



50 g
1.8 oz



50 g
1.8 oz



50 g
1.8 oz



50 g
1.8 oz



50 g
1.8 oz



50 g
1.8 oz



50 g
1.8 oz



50 g
1.8 oz



50 g
1.8 oz



50 g
1.8 oz



50 g
1.8 oz



50 g
1.8 oz



50 g
1.8 oz



50 g
1.8 oz



50 g
1.8 oz



50 g
1.8 oz

