



For more information, recipes, hints and tips, visit www.kilnerjar.co.uk



DE Pflege und Gebrauch
VORSICHT: KEIN KOCHENDES WASSER DIREKT INS GLAS FÜLLEN.

- Reinigen Sie immer alle Komponenten vor dem ersten Gebrauch. Gründlich waschen und mit klarem, warmem Wasser abspülen.
- Die Gläser sind spülmaschinenefest.
- Das Thermometer ist nur von Hand waschbar.
- Die Metallteile können in warmem Seifenwasser gewaschen werden. Gründlich abtrocknen. Nicht an der Luft trocknen lassen.
- Der Joghurtbeutel ist nur abwischbar.

ES Uso y Cuidado
ATENCIÓN: NO VERTER AGUA HERVIENDO DIRECTAMENTE EN LOS BOTES.

- Siempre Lave todos los componentes antes de utilizar. Lávelos completamente y enjuáguelos con agua limpia y caliente.
- El frasco de vidrio es apropiado para el lava-vaajillas.
- El Termómetro debe lavarse únicamente a mano.
- Los componentes metálicos pueden lavarse con agua caliente y jabón líquido. Sequelos completamente. No los ponga a secar al ambiente.
- La cubierta de aislamiento térmico debe limpiarse únicamente a mano.

CB Care and Use
CAUTION: DO NOT POUR BOILING LIQUIDS DIRECTLY INTO THE JAR.

- Always clean all components before first use. Wash thoroughly and rinse in clean, warm water.
- Glass jars are dishwasher safe.
- Metal components are hand wash only. Dry thoroughly. Do not allow to air dry.
- Insulating pouch is wipe clean only.

FR Entretien et Utilisation
ATTENTION: NE PAS METTRE SA BOISSON BRULANTE DIRECTEMENT DANS LES CONTENANTS EN VERRES.

- Toujours laver tous les composants avant la première utilisation. Bien laver et rincer à l'eau claire et tiède.
- Les bocaux en verre peuvent aller au lave-vaisselle.
- Laver le thermomètre à la main uniquement.
- Les composants métalliques peuvent être lavés à l'eau chaude savonneuse. Bien sécher. Ne pas laisser sécher à l'air libre.
- Nettoyer la pochette d'isolation avec un chiffon uniquement.



Yoghurt Making Set

Recipes • Care & Use



Other products you may like



Kilner®
Breakfast Jar



Kilner® Honey
Pot Set

Raspberry & Chia Seed Yoghurt

You will need:

- 500ml / 17 fl oz of cow's milk
- 2 table spoons of live yoghurt
- 50 grams / 2 ounces of fresh raspberries
- 1 table spoon of chia seeds
- Honey to taste

Method:

1. Pour the milk into a pan and place over medium to medium-high heat.
2. Using the thermometer, warm the milk to the point of boiling, around 80-82°C (180°F).
3. Let the milk cool to 43-46°C (110-115°F).
4. Pour 250ml/8.5 US fl oz of warm milk into the Kilner® Wide Mouth Jar.
5. Add the tablespoons of live yoghurt and mix with a spoon until smooth.
6. Add the rest of the milk and honey to the jar and stir.
7. Place the metal lid on the jar and screw tight.
8. Place jar inside the insulating pouch.
9. Place in a warm, dark location at room temperature, ideally at 20-22°C (68-72°F), for 8-10 hours.
10. After 8-10 hours, check the consistency of the yoghurt. Gently shake the jar, if it has slightly thickened up, the yoghurt has been formed. If you prefer the yoghurt to be even thicker, leave it in the insulating pouch for a further 2 hours.
11. The yoghurt is now ready to be consumed, add the raspberries and chia seeds on top as well as any other choice of garnish.

Homemade yoghurt will last 2 weeks in the fridge.

Himbeer-Chiasamen-Joghurt

Zutaten:

- 500 ml Kuhmilch
- 2 Esslöffel Joghurt
- 50 Gramm frische Himbeeren
- 1 Esslöffel Chiasamen
- Honig nach Belieben

Zubereitung:

1. Gießen Sie die Milch in einen Topf und erwärmen Sie diese mithilfe eines Thermometers bei mittlerer Hitze auf etwa 80-82 °C.
2. Lassen Sie die Milch auf 43-46°C abkühlen.
3. Gießen Sie 250 ml warme Milch in das Kilner® Weithalsglas.
4. Den Joghurt dazugeben und mit einem Löffel glatrühren.
5. Die restliche Milch und den Honig in das Glas geben und umrühren.
6. Setzen Sie den Metalldeckel auf das Glas und schrauben Sie ihn fest.
7. Das Glas in den Isolierbeutel stellen.
8. An einem warmen, dunklen Ort bei Raumtemperatur, idealerweise bei 20-22°C, für 8-10 Stunden aufbewahren.
9. Prüfen Sie nach 8-10 Stunden die Konsistenz des Joghurts. Schütteln Sie das Glas leicht, wenn es leicht angedickt ist, hat sich Joghurt gebildet. Wenn Sie diesen noch dickflüssiger mögen, lassen Sie ihn weitere 2 Stunden im Isolierbeutel.
10. Der Joghurt ist nun trinkfertig, fügen Sie die Himbeeren und Chiasamen sowie beliebige andere Beilagen hinzu.

Selbstgemachter Joghurt ist im Kühlschrank 2 Wochen haltbar.