

Joghurtbereiter für Joghurt, Quark & Co., 1 St.

CHF 35.45

Produktfotos



Kurzbeschreibung

- Zur Zubereitung von selbstgemachtem Joghurt, Trinkjoghurt, Quark, Frischkäse, Kefir und Dickmilch
- 5 Funktionsstufen mit 3 verschiedenen Temperaturen
- Fassungsvermögen 1l, BPA-frei
- Schaltet nach Beendigung des Fermentierungsprozesses automatisch ab

Joghurtbereiter für Quark, Frischkäse & Co. bei Spinnrad® kaufen

Du möchtest einfach und zuverlässig Joghurt, Quark, Frischkäse und mehr selbst zubereiten? Dann ist unser Joghurtbereiter von [Spinnrad®](#) genau das Richtige für dich – probier ihn gleich aus!

DIY-Quark, Frischkäse und mehr mit unserem Joghurtbereiter

Unser Joghurtbereiter heißt zwar Joghurtbereiter, er kann aber noch viel mehr! Sein größter Vorteil besteht darin, dass du ihn auf unterschiedliche Temperaturen und Zeiten einstellen kannst. Das eröffnet dir eine ganze Reihe von Möglichkeiten für weitere leckere Milchprodukte. Dazu kannst du verschiedene voreingestellte Programme nutzen, darunter solche für:

- Joghurt
- [Trinkjoghurt](#)
- Dickmilch
- [Skyr](#)
- Kefir
- Quark und Frischkäse

Tipp: Wenn du das bestmögliche Ergebnis erzielen willst, solltest du laktosefreie Milch, Schafmilch, H-Milch oder Sojamilch verwenden. Bei Sojamilch solltest du aber darauf achten, dass sie frei von Calcium ist. Sonst gelingt die Joghurtherstellung nicht.

Technische Besonderheiten unseres Joghurtbereiters

Unser Joghurtbereiter besticht nicht nur durch seine vielfältige Einsetzbarkeit, sondern auch durch seine kompakte Form und zeitlose Eleganz. Das weiße Gerät passt sich jedem Küchenstil an und findet überall Platz. Er benötigt wenig Strom und verursacht keine wahrnehmbaren Geräusche.

Um das gewünschte Ergebnis zu erhalten, brauchst du nur wenige Zutaten und musst nur die richtige Temperatur und die passende Fermentationszeit einstellen. Dann heißt es: warten, bis dein Lieblings-Milchprodukt fertig ist. Keine Sorge – ein Signalton informiert dich darüber, dass die Fermentationszeit abgelaufen ist. Danach kannst du das Ergebnis direkt in den Kühlschrank stellen, denn der Einsatzbehälter ist inklusive.

Folgende Zeit- und Temperatureinstellungen kannst du verwenden, je nachdem, welches Endprodukt du erhalten möchtest:

- F1: 43 °C (1-24 Std.)
- F2: 43 °C (1-36 Std.)
- F3: 35 °C (1-36 Std.)
- F4: 29 °C (1-48 Std.)
- F5: 29 °C (1-48 Std.)

Weitere Daten unseres Joghurtbereiters:

- Maße: 170 x 160 x 170 mm
- Benötigter Strom: 220-240 V / 50-60 Hz, 20 W
- Füllmenge des Einsatzbehälters: 1 Liter
- Material des Einsatzbehälters: BPA-freies Plastik (Polypropylen (PP))

Außerdem im Lieferumfang enthalten:

- ein Einsatzbehälter mit Deckel
- ein separater Klarsichtdeckel zur Abdeckung und Wärmespeicherung

Wichtig! Das [Quark- und Frischkäsesieb](#) und der [Abtropfbeutel](#) werden nicht mitgeliefert.

So funktioniert der Fermentierungsprozess

Wenn du Milchprodukte selbst herstellen möchtest, dann setzt du auf den Prozess der Fermentierung. Dieser funktioniert folgendermaßen:

1. **Erwärmen:** Nimm deine gewünschte Milch und erwärme sie in einem Topf (je nach gewünschtem Endprodukt zwischen 30 und 40°C). Gib anschließend die entsprechenden Kulturen hinzu, vermenge beides gut miteinander und fülle es danach in den Einsatzbehälter des Bereiters.
2. **Fermentieren:** Der Joghurtbereiter hält das Milchprodukt ab jetzt für die gewünschte Zeit konstant auf der erforderlichen Temperatur. Dadurch gerinnen die Proteine der Milch, wodurch sie eindickt und das gewünschte Milchprodukt entsteht.
3. **Reifen:** Nach einer bestimmten Zeit ist der Fermentierungsprozess abgeschlossen. Der Joghurtbereiter schaltet sich aus, kühlt ab und die Fermentierung stoppt. Dein Milchprodukt ist fertig!
4. **Abtropfen:** Bei bestimmten Produkten wie zum Beispiel Quark, Frischkäse oder Skyr ist noch ein weiterer Schritt erforderlich: das Abtropfen. Hierbei trennst du Molke und Masse voneinander.

Joghurtbereiter online bei Spinnrad® kaufen & bestellen

Wenn du in Zukunft Joghurt, Frischkäse und andere Nahrungsmittel selbst herstellen möchtest, dann triffst du mit unserem Joghurtbereiter von [Spinnrad®](#) die richtige Wahl. Kreiere ganz unkompliziert deine Milchprodukte selbst und spare bares Geld dabei!

FAQ

1. Wie funktioniert der Joghurtbereiter?

Unser Joghurtbereiter hält Milch über mehrere Stunden bei einer konstanten, optimalen Temperatur, damit sich die hinzugefügten Bakterien vermehren. Dadurch wird die Milch fermentiert und dein gewünschtes Milchprodukt entsteht.

2. Wie viel Strom braucht ein Joghurtbereiter?

Unser Joghurtbereiter benötigt 20 Watt.

3. Wie lange hält sich Joghurt aus dem Joghurtbereiter?

Selbstgemachter Joghurt aus einem Joghurtbereiter hält sich in deinem Kühlschrank bei richtiger Lagerung in der Regel etwa eine Woche.

4. Was kann man noch mit einem Joghurtbereiter machen?

Mit unserem Joghurtbereiter kannst du nicht nur Joghurt zubereiten, sondern auch andere Milchprodukte

wie Dickmilch, Quark, Frischkäse, Trinkjoghurt, Skyr oder Kefir. Du benötigst nur die entsprechenden Kulturen und gegebenenfalls weiteres Zubehör.

Mehr Informationen

Artikelnummer	002217873
Variante	1 St.
PZN Number	11731758
EAN	4260323547798
Package Amount	1.000000

