

So einfach gehts!
Sprouting is very simple!
L'utilisation est très facile!

ESCHENFELDER

Qualität für ein gutes Leben



1. Keimsaat **einweichen**: siehe Tabelle Innenseite
1. **Soak** the seeds: refer to page inside
1. **Trempez** les semences: voir page à l'intérieur



2. Die Saaten/Sprossen zweimal am Tag (morgens und abends) mit frischem Wasser **durchspülen**.
2. **Rinse** the seeds/sprouts twice a day (morning and evening) under a running tap.
2. **Rincez** les semences/pousses deux fois par jour (matin et soir) à l'eau fraîche.



3. Nach dem Spülen das Wasser **ausgießen** und das Sprossenglas umgekehrt schräg stehen lassen. (z.B. im Eschenfelder Edelstahlgestell)
3. **Empty** the water, then leave the jar inverted at an angle (f. e. with Eschenfelder rack)
3. **Videz** l'eau après et laisser le germoir renversé et incliné (p. e. avec le support d'Eschenfelder).



4. So kann das überschüssige Wasser komplett abtropfen und Luft zirkulieren.
Ernte: siehe Innenseite
4. This guarantees a perfect drainage and air circulation.
Harvest : see page inside
4. Ainsi l'eau excédentaire égoutte complètement et la circulation de l'air est garantie.
Récoltez voir page à l'intérieur

Reinigung Sieb: Bei nickelfreiem Edelstahl kann es unter bestimmten Umständen zu Kontakt- oder Flugrost kommen. Ein Kontakt mit anderen Metallen, insbesondere im feuchten Zustand, ist zu vermeiden, ebenso wie eine Bearbeitung mit Geräten aus einem unedlen Metall, wie z.B. mit Metallspülschwämmen oder -bürsten. Eine Reinigung in der Spülmaschine kann eine kritische Umgebung sein; Handwäsche reicht vollkommen aus.

Cleaning sieve: Under certain circumstances, nickel-free stainless steel can cause contact-or flash rust. Therefore contact with other metals, especially when moist, should be avoided, as well as cleaning with non-precious metal equipment, such as metal rinsing sponges or brushes. Cleaning in the dishwasher can be a critical environment; therefore we recommend hand wash.

Nettoyage tamis: L'acier inoxydable sans nickel peut provoquer de rouille de contact ou d'éclair dans certaines circonstances. Le contact avec d'autres métaux, en particulier lorsqu'il est mouillé, devrait être évité, aussi l'usinage avec un équipement en métal non précieux, tel que des éponges ou des brosses de rinçage métalliques. Le nettoyage dans le lave-vaisselle peut être un environnement critique; nous vous recommandons le lavage à la main.

S p r o s s e n g l a s



Sprouting glass
Gerموir en verre

ESCHENFELDER
Qualität für ein gutes Leben

Eschenfelder GmbH & Co. KG
Turnstr. 30 * D-76846 Hauenstein
Tel. (06392) 71 19 * www.eschenfelder.de

Sprossenglas mit nickelfreiem Edelstahlsieb

Gratulation: Sie haben sich für ein Qualitätsprodukt von Eschenfelder entschieden. Mit unserem Sprossenglas können Sie täglich Frische und Gesundheit ernten. Die köstlichen, knackigen Sprossen versorgen Sie das ganze Jahr hindurch mit Chlorophyll und lebenswichtigen Enzymen und Vitalstoffen.

Bitte beachten Sie: Das Sprossenglas ist nicht für schleimbildende Saaten wie Kresse, Rucola, Senf, Chia, Leinsamen usw. - geeignet. Bitte für diese Saaten nur die Eschenfelder Kressesiebe verwenden.

Sprouting Glass with sieve in stainless steel, nickel free

Congratulations: You have chosen a quality product from Eschenfelder. With our Sprouting Glass you can harvest freshness and health every day. The delicious, crisp sprouts provide chlorophyll and essential vital nutrients all the year round.

Please mind: The Sprouting Glass is not appropriate for sticky seeds like cress, rocket, mustard, chia, linseed etc. Please use only the Eschenfelder Sprouting Dishes for these seeds.

Gerموir en Verre avec tamis en acier inoxydable, sans nickel

Félicitation: Vous avez choisi un produit de qualité d'Eschenfelder. Avec notre Gerموir en Verre vous pouvez recueillir fraîcheur et santé chaque jour. Les pousses délicieuses et croquantes, qui sont très riches en chlorophylle et valeurs nutritives essentiels, sont ainsi disponible pendant toute l'année.

Veillez considérer: Le Gerموir en Verre n'est pas convenable pour des graines gluantes comme cresson, roquette, chia, graine de lin et de moutarde etc. Utilisez, s'il vous plaît, uniquement les Coupelles d'Eschenfelder pour ces semences.

Einweichzeiten und Keimdauer/Soaking- and sprouting time/Temps de trempage et –de germination

<i>Keimsaat/sprouting seed/semence</i>	<i>Einweichzeit /soaking time/temps de trempage In Stunden/in hours/en heures</i>	<i>Keimdauer/sprouting time/temps de germination in Tagen/in days/en jours</i>	<i>Keimgerät/Sprouting device/germoir</i>
Alfalfa	8	7-10	Sprossenglas/Glass sprouting jar/Germoir en verre
Bockshornklee/fenugreek/fenugrec	8	4-8	Sprossenglas/Glass sprouting jar/Germoir en verre
Brokkoli	8	7-10	Sprossenglas/Glass sprouting jar/Germoir en verre
Buchweizen/buckwheat/sarrasin	8	2-3	Sprossenglas/Glass sprouting jar/Germoir en verre
Chia	15 Min	10-14	Kressesieb/Sprouting dish/Coupelle de germination
Erbsen grün/green peas/pois vert	12	ab dem 3. Tag	Sprossenglas/Glass sprouting jar/Germoir en verre
Eschenfelder Mix	8	7-10	Sprossenglas/glass sprouting jar/germoir en verre
Fenchel/fennel/fenouil	8	10-14	Sprossenglas/glass sprouting jar/germoir en verre
Nackthafer/oat/avoine	Saat nur anfeuchten/moisten grains/humidifiez les grains	2-3	Sprossenglas/glass sprouting jar/germoir en verre
Kichererbsen/chickpeas/pois chiches	12	max. 3 Tage	Sprossenglas/glass sprouting jar/germoir en verre
Kresse/cress/cresson	15 Min.	6-10	Kressesieb/Sprouting dish/Coupelle de germination
Linsen/lentils/lentilles	12	max. 3	Sprossenglas/glass sprouting jar/germoir en verre
Mungbohnen/mung beans/haricots mungo	12	4-10	Sprossenglas/glass sprouting jar/germoir en verre
Daikon Rettich/radish Daikon/radis Daikon	8	5-10	Sprossenglas/glass sprouting jar/germoir en verre
Roggen/rye/seigle	12	2-3	Sprossenglas/glass sprouting jar/germoir en verre
Rotklee/red clover/trèfle rouge	8	7-10	Sprossenglas/glass sprouting jar/germoir en verre
Rotkohl/red cabbage/chou rouge	8	7-10	Sprossenglas/glass sprouting jar/germoir en verre
Rucola/rocket/roquette	15 Min.	7-10	Kressesieb/Sprouting dish/Coupelle de germination
Senf/mustard seed/graines de moutarde	15 Min.	7-10	Kressesieb/Sprouting dish/Coupelle de germination
Sonnenblumenkerne mit Schale Sunflower seeds with shell Graines de tournesol avec pelure	10	8-12	Sprossenglas/glass sprouting jar/germoir en verre
Weizen/wheat/blé	12	2-3	Sprossenglas/Sprouting glass/germoir bocal

Die Angaben für die Keimzeiten sind ungefähre Richtwerte. Die Dauer kann je nach Jahreszeit, Wärme und Luftfeuchtigkeit geringfügig variieren. Nach Ablauf der Keimzeit sind die Sprossen in einem Gefäß im Kühlschrank ca. 3-4 Tage haltbar und müssen nicht mehr gegossen werden. Vor dem Verzehr empfehlen wir die Sprossen kurz durchzuspülen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Sprossenbau und gutes Gelingen

The informations on germination times are approximate guidelines. The duration may vary slightly depending on the season, temperature and humidity. At the end of the sprouting time, the sprouts may be stored in a container in the refrigerator, for about 3-4 days. There is no need to rinse them during this time. Before eating, we recommend to rinse the sprouts briefly.

We wish you a lot of pleasure with sprouting and much success

Les informations sur le temps de germination sont des indications approximatives. La durée peut varier légèrement selon la saison, la température et l'humidité. Après le temps de germination, les germes peuvent être stockés dans une boîte dans le réfrigérateur, pendant environ 3-4 jours. Il ne faut pas les rincer pendant ce temps. Avant de manger, nous recommandons de les rincer brièvement.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir et de succès

Aus Howto Book mit Eschenfelder Team