

# Kryddtork

Lufttorkning är en urgammal, effektiv metod för konservering. Tekniken har använts av civilisationer som Inkafolket, antikens Grekland och Romarriket. Den förstärker smaker och möjliggör åretruntanvändning av kryddväxter du har odlat inomhus, på balkongen, i trädgården eller växthuset.

Den är lätt att montera, enkel att använda och ett ekonomiskt sätt att njuta frukterna av ditt trädgårdsarbete långt in på vintersäsongen.

Tillverkad av trä, bomull och stål. Mått: längd och bredd 368 mm, höjd 254 mm.

## Instruktioner:

- Stick in de horisontella stagens metallstift i stödbenen för att åstadkomma en fyrkantig stomme.
- Knyt fast torkdukarna vid skårorna i de fyra stödbenen.
- Skörda kryddväxter tidigt på morgonen, efter att daggen torkat men innan solvärmen blir stark.
- Bred ut kryddväxterna i ett jämnt lager på dukarna och vänd dem med jämna mellanrum.
- Placera kryddtorken i ett svalt, torrt rum och undvik direkt solljus.
- När växterna torkat; förvara dem i en lufttät, etiketterad glasburk.

**Kryddtorken kan också användas för att torka fröer, chilifrukt, svamp och andra hemodlade och/eller förvällda livsmedel.**



[www.impecta.se](http://www.impecta.se)