

Almond & Vanilla Nut Drink Recipe

You will need:

- 125 grams/ 4.4 ounces of almonds soaked for 6-8 hours in water
- 400ml / 13.5 US fl oz of water
- 3-4 medjool dates
- 2 teaspoons of vanilla extract
- ½ teaspoon of sea salt

Method:

1. Fill the jar up to the 125ml line indicator with almonds then add water up to the 500ml line.
2. Leave covered for 8 hours to soak.
3. Once soaked, dispose the water and replace with fresh water up to the 500ml line.
4. Add dates, vanilla extract and salt.
5. Place the silicone splash guard on and secure with the screw band.
6. Insert the hand blender and mix for 2-3 minutes at minimum speed.
7. Remove the splash guard.
8. Stir the mixture thoroughly with a spoon.
9. Let it stand for 15 minutes.
10. Place the silicone pouring lip, the filter press plunger on the jar and secure with the screw band.
11. Press the plunger down very slowly to separate the almonds from the liquid.
12. Pour the drink straight from the jar and enjoy!
13. The nut milk can be stored in the fridge and consumed up to three days.

Nut Pulp

Utilise the nut pulp to make bread, butter, biscuits and even cakes.

Soaking times:

- Almonds: 8 to 12 hours
- Hazelnuts: 8 hours
- Macadamias: 8 hours
- Peanuts: 8 hours
- Pine nuts: 8 hours
- Pecans: 4 to 6 hours
- Walnuts: 4 hours
- Cashews: 2 hours
- Pistachios: no soaking needed
- Brazil nuts: no soaking needed

This set can also be used for other drinks such as coconut, soy, rice and hemp.

View the 'How To' video on Youtube

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



Please refer to the method.

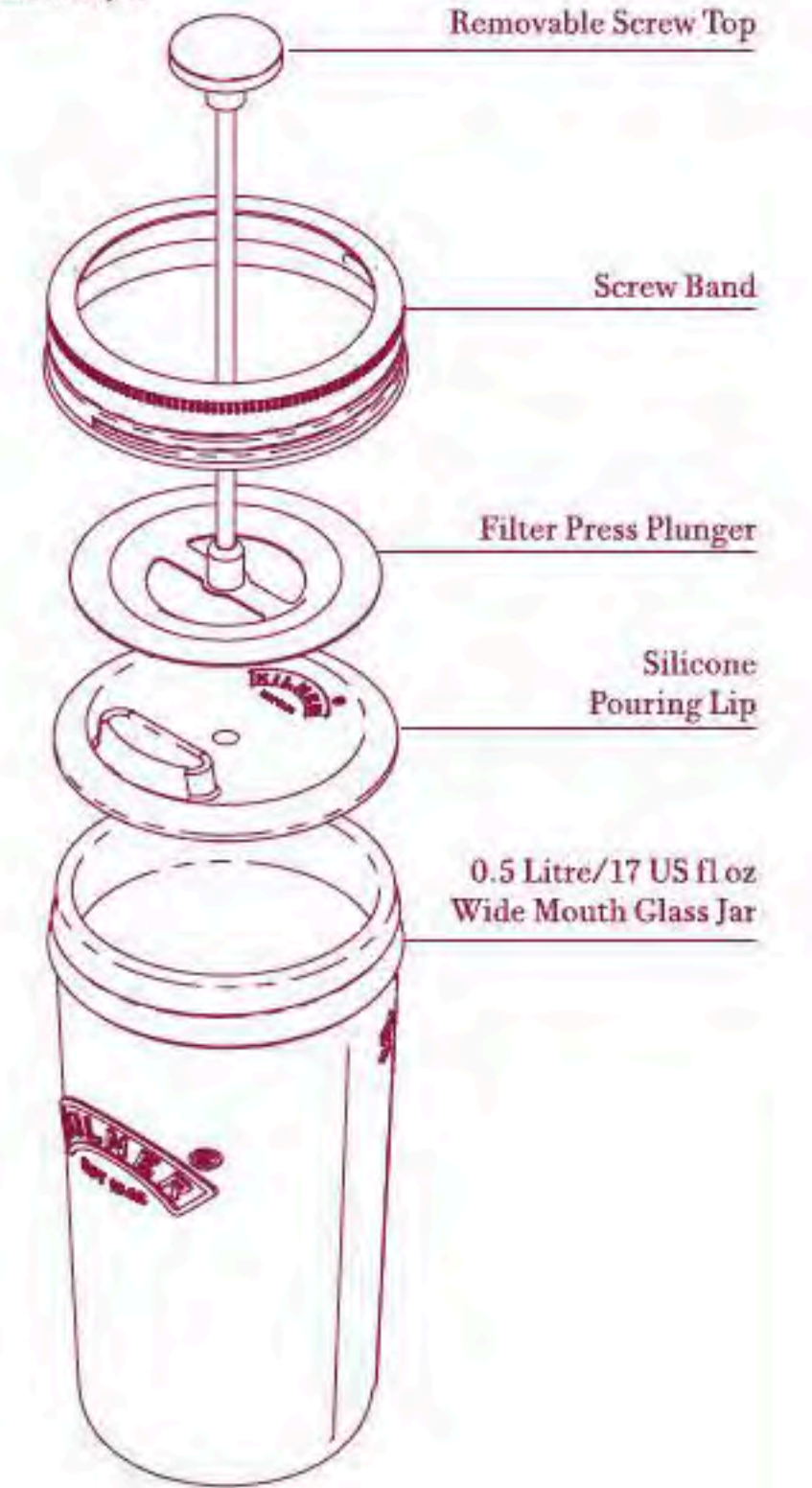


NUT DRINK MAKING SET

Assembly 1



Assembly 2





Care and Use

CAUTION: DO NOT POUR BOILING WATER DIRECTLY INTO JARS.

Jar and components:

- Always clean all components before first use. Wash thoroughly and rinse in clean, warm soapy water.
- Jar, silicone components and filter press plunger are dishwasher safe.
- Metal lid can be washed in warm, soapy water. Dry thoroughly. Do not allow to air dry.
- Works with any standard domestic hand blender.

- Suitable for hand blenders with a diameter of up to 6cm/2.4".

Instructions:

- Fill the jar up to the 125ml line indicator with nuts then add water up to the 500ml line.
- Leave covered for 8 hours to soak.
- Once soaked, dispose the water and replace with fresh water up to the 500ml line.
- Place the silicone splash guard on and secure with the screw band.
- Insert the hand blender and mix for 2-3 minutes at minimum speed.
- Remove the splash guard.
- Stir the mixture thoroughly with a spoon.
- Let it stand for 15 minutes.
- Place the silicone pouring lip, the filter press plunger on the jar and secure with the screw band.
- Press the plunger down very slowly to separate the nuts from the liquid.
- Pour the drink straight from the jar and enjoy!
- The nut milk can be stored in the fridge and consumed up to three days.



Usage et Entretien

ATTENTION: NE PAS METTRE SA BOISSON BRULANTE DIRECTEMENT DANS LES CONTENANTS EN VERRES

Accessoires et contenants en verres:

- Toujours bien laver les accessoires avant la première utilisation. Laver à l'eau chaude savonneuse, bien rincer et sécher.
- Les contenants en verres, l'accessoire en silicone et le filtre sont compatibles au lave-vaisselle.
- Le couvercle métallique doit être lavé avec de l'eau chaude et du savon, puis sécher à l'air libre. Ne pas utiliser de sèche-cheveux.
- Fonctionne avec l'ensemble des mixeurs plongeants standards.

Instructions:

- Remplir le bocal de 125 ml de noix que vous avez choisies, puis ajouter de l'eau jusqu'à la ligne des 500 ml. En fonction du type de noix, laisser tremper le temps nécessaire (voir temps de trempage).
- Dévisser la poignée du piston de sa tige et placer le composant du bec de versement en silicone au travers. Revisser la poignée du piston sur la tige. Placer le composant du bec de versement sur le bocal et le fixer à l'aide de la bande de vis métallique. Appuyer sur le piston et laisser l'eau s'écouler, en laissant les écrous au fond du bocal en verre.
- Dévisser la bande de vis métallique, retirer le composant du bec de versement et le filtre du piston, et le laisser de côté.
- Ajouter de l'eau fraîche et remplir le bocal jusqu'à la ligne des 500ml.
- Placer le capot de protection en silicone sur le bocal de verre et le fixer avec la bande métallique. Insérer le mixeur manuel et mixer pendant 2-3 minutes à vitesse minimale.
- Dévisser la bande métallique et retirer le capot de protection.
- Mélanger soigneusement la boisson avec une cuillère, puis visser le couvercle métallique.
- Laisser reposer pendant 15 minutes.
- Remplacer le couvercle métallique par la bande à vis, le bec de versement et le piston.
- Appuyer très lentement sur le piston pour séparer les noix de la boisson.
- Verser la boisson directement dans le bocal et savourer !
- Pour utiliser le résidu de pâte au fond du bocal, il vous suffit de retirer le filtre à piston et le bec de versement à l'aide d'une cuillère.
- Pour une boisson plus onctueuse, retirer la pâte et abaisser le piston jusqu'à ce que la consistance souhaitée soit obtenue.
- La boisson aux noix peut être conservée au réfrigérateur et consommée les trois jours suivants sa réalisation.



Pflege und Gebrauch

VORSICHT: KEIN KOCHENDES WASSER DIREKT INS GLAS FÜLLEN.

Gläser und Zubehör:

- Reinigen Sie alle Gläser und Zubehörteile vor dem ersten Gebrauch. Gründlich spülen und mit sauberem, warmem Wasser abspülen.
- Die Gläser, Silikonteile und die Siebpresse sind spülmaschinenfest.
- Der Metalldeckel kann in warmem Wasser gewaschen werden. Gründlich abtrocknen. Nicht an der Luft trocknen lassen.
- Funktioniert mit jedem handelsüblichen Hand- oder Stabmixer.

Anleitung:

- Befüllen Sie das Glas bis zur 125-ml-Markierung mit den von Ihnen gewählten Nüssen und fügen Sie dann Wasser bis zur 500-ml-Markierung hinzu. Je nach gewählter Nussart entsprechend lange einweichen lassen (siehe Einweichzeiten).
- Schrauben Sie den Kolbengriff vom Stab ab und setzen Sie den Silikon-Ausgießer ein. Schrauben Sie den Kolbengriff wieder auf den Stab. Platzieren Sie den Ausgießer oben auf das Glas und sichern Sie ihn mit dem Metallschraubring. Drücken Sie den Kolben nach unten und lassen Sie das Wasser ablaufen, während die Nüsse am Boden des Glasgefäßes verbleiben.
- Schrauben Sie den Metallschraubring ab, entfernen Sie den Ausgießer und den Filterkolben und legen Sie sie beiseite.
- Mit frischem Wasser bis zur 500-ml-Markierung auffüllen.
- Setzen Sie den Silikonspritzschutz auf das Glasgefäß und sichern Sie ihn mit dem Metallschraubring. Setzen Sie den Stabmixer ein und mixen Sie für 2 bis 3 Minuten auf kleinster Stufe.
- Metallschraubring abschrauben und Spritzschutz entfernen.
- Verrühren Sie das Getränk gut mit einem Löffel und schrauben Sie dann den Metalldeckel auf.
- 15 Minuten stehen lassen.
- Ersetzen Sie den Metalldeckel durch den Metallschraubring, den Ausgießer und den Kolben.
- Drücken Sie den Kolben sehr langsam nach unten, um die Nüsse vom Nussgetränk zu trennen.
- Das Getränk direkt aus dem Glas servieren und genießen!
- Um den Nusstrester am Boden des Gefäßes zu verwerten, entfernen Sie einfach den Filterkolben und den Ausgießer und entnehmen den Trester mit einem Löffel.
- Wenn Sie Getränke mit geschmeidigerer Konsistenz bevorzugen, entfernen Sie den Trester und verwenden Sie den Filterkolben erneut, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- Die Nussmilch kann im Kühlschrank aufbewahrt werden und sollte innerhalb von drei Tagen verbraucht werden.



Uso y Cuidado

ATENCIÓN: NO VERTER AGUA HERVIENDO DIRECTAMENTE EN LOS BOTES.

Botes y accesorios:

- Limpiar los componentes antes del primer uso. Lavar bien y aclarar con agua limpia y caliente.
- El bote, los componentes de silicona y el filtro embolo son aptos para el lavavajillas.
- La tapa metálica se puede limpiar en agua caliente. Secar bien con un paño. No dejar que se seque al aire para evitar que se oxide.
- Funciona con todo tipo de batidora de mano doméstica.

Instrucciones:

- Llenar el tarro con frutos secos (nueces, almendras, avellanas etc) hasta la marca de 125ml y rellenar con agua hasta la marca de 500ml. Dependiendo de los frutos secos, necesitará más o menos tiempo de remojo. (Mirar guía de tiempos).
- Desenroscar el piston del mango y colocar accesorio de silicona. Volver a enroscar al mango. Posicionar el accesorio de silicona sobre el tarro y enroscar la anilla de metal.
- Presionar sobre el piston y escurrir el agua, dejando los frutos secos en el fondo del tarro.
- Desenroscar la anilla de metal, quitar el accesorio de silicona el piston y filtro y dejar a un lado.
- Añadir con agua nueva hasta la marca de 500ml.
- Colocar el protector contra salpicaduras de silicona y enroscar anilla de metal. Insertar la batidora y batir 2 o 3 minutos a una velocidad baja.
- Sacar batidora y desenroscar anilla de metal y quitar protector contra salpicaduras.
- Remover bien la bebida con una cuchara y dejar reposar 15 minutos.
- Volver a colocar el accesorio de silicona con el pistón y anilla de metal.
- Presionar con cuidado el piston para separar los frutos secos del liquido.
- Verter la bebida y beber directamente. Disfrute.
- Para utilizar los restos de frutos secos simplemente retire la anilla de metal, piston y accesorio de silicona y retire la pulpa con una cuchara.
- Si prefiere una bebida más suave, retire la pulpa y vuelva a repetir los pasos anteriores.
- La bebida preparada se puede conservar en el frigorífico hasta 3 días.



NUT DRINK MAKING SET 0.5 Litre / 17 US fl oz



Recipe and care and use instructions