Dane aktualne na dzień: 08-11-2026 19:22

Link do produktu: https://www.agrozam.pl/zestaw-kielkownica-nasiona-bio-na-kielki-toraf-p-6764.html



Zestaw Kiełkownica + Nasiona BIO Na Kiełki Toraf

Cena	**63,60 zł**
Czas wysyłki	**5 dni**
Numer katalogowy	**1062184876**
Producent	**Toraf**

Opis produktu

Kiełki Bio-Organic Zestaw z Kiełkownicą

Spożywanie kiełków jako składnika sałatek, kanapek czy innych potraw pozwala na znacznie wzbogacenie diety w białka, mikroelementy i witaminy. Nasiona, jako zalążek nowej rośliny, zawierają cenne substancje, dzięki którym jest możliwy jej wzrost. Ich bogactwo w czystej postaci nie może być jednak w pełni wykorzystane. Część składników ziaren nie jest trawiona przez układ pokarmowy. Zapoczątkowanie procesu kiełkowania sprawia, że w nasionach zachodzą przemiany. Uaktywnienie enzymów, które rozkładają węglowodany i białka na proste substancje, powoduje, że są one rozpuszczane w wodzie, a kiełki są znacznie lepiej przyswajane przez organizm.

Kiełki soczewicy to bogate źródło białka, witaminy: B1, B2, PP oraz wielu niezbędnych składników jak wapń, fosfor, żelazo, karoten koniecznych do właściwego funkcjonowania układu nerwowego, kostnego i naczyniowego. Błonnik pomaga usuwać z organizmu toksyny. Kiełki są bogate w kwas foliowy o działaniu krwiotwórczym. Mogą jeść je osoby, które nie tolerują preparatów żelaza. To doskonały element diety dla kobiet w ciąży. Można dodawać je do sałatek, kanapek, dań głównych, past twarogowych.

Przygotowanie kiełków:

Produkcja kiełków w domu jest bardzo prosta do wykonania przy użyciu kiełkownicy Toraf. Postępując zgodnie z instrukcją obsługi kiełki są gotowe do spożycia po upływie 3-6dni. Kiełkownica umożliwia jednoczesną uprawę 3 rodzajów kiełków. Inną metodą produkcji kiełków jest produkcja kiełków w słoiku. W tym celu należy wypłukać nasiona następnie przesypać do wcześniej wyparzonego naczynia i zalać przegotowaną letnią wodą. Moczyć przez kilka godzin, potem wodę zlać, a nasiona wypłukać, naczynie nakryć gazą, obwiązać i odstawić w ciepłe (18-22°C), nie nasłonecznione miejsce. W tym czasie kiełki należy przepłukiwać 2 razy dziennie wodą. Kiełki są gotowe do spożycia przy długości ok. 3-5 cm, po 3-6 dniach

Kiełki – rzodkiewka China Rose

Kiełki rzodkiewki dzięki dużej ilości witaminy C, (zawierają jej 2 razy więcej niż korzeń rzodkiewki), podnoszą odporność organizmu.

To świetny lek na przeziębienie, mający również działanie wykrztuśne. Duża zawartości siarki w kiełkach rzodkiewki wpływa

korzystnie na stan skóry, włosów i paznokci. Kiełki rzodkiewki mają ostry, pieprzny, wyrazisty smak niemal identyczny jak korzeń rzodkiewki.

Dodaje się je do sałatek, kanapek, twarożku, jaj a także rozdrobnione do zup.

Przygotowanie kiełków:

Produkcja kiełków w domu jest bardzo prosta do wykonania przy użyciu kiełkownicy Toraf. Postępując zgodnie z instrukcją obsługi kiełki są gotowe do spożycia po upływie 3-6dni. Kiełkownica umożliwia jednoczesną uprawę 3 rodzajów kiełków. Inną metodą produkcji kiełków jest produkcja kiełków w słoiku. W tym celu należy wypłukać nasiona następnie przesypać do wcześniej wyparzonego naczynia i zalać przegotowaną letnią wodą. Moczyć przez kilka godzin, potem wodę zlać, a nasiona wypłukać, naczynie nakryć gazą, obwiązać i odstawić w ciepłe (18-22°C), nie nasłonecznione miejsce. W tym czasie kiełki należy przepłukiwać 2 razy dziennie wodą. Kiełki są gotowe do spożycia przy długości ok. 3-5 cm, po 3-6 dniach

Nasiona na kiełki rukoli

Błonnik i kwas tłuszczowy omega-3 zawarte w kiełkach rukoli stymulują apetyt, ułatwiają trawienie, oczyszczają organizm z toksyn, wzmacniają układ odpornościowy, poprawiają krążenie oraz mają działanie bakteriobójcze oraz przeciwnowotworowe. Kiełki rukoli podobnie jak same liście są stosowane jako afrodyzjak.

Przygotowanie kiełków:

Produkcja kiełków w domu jest bardzo prosta do wykonania przy użyciu kiełkownicy Toraf. Postępując zgodnie z instrukcją obsługi kiełki są gotowe do spożycia po upływie 3-6dni. Kiełkownica umożliwia jednoczesną uprawę 3 rodzajów kiełków. Inną metodą produkcji kiełków jest produkcja kiełków w słoiku. W tym celu należy wypłukać nasiona następnie przesypać do wcześniej wyparzonego naczynia i zalać przegotowaną letnią wodą. Moczyć przez kilka godzin, potem wodę zlać, a nasiona wypłukać, naczynie nakryć gazą, obwiązać i odstawić w ciepłe (18-22°C), nie nasłonecznione miejsce. W tym czasie kiełki należy przepłukiwać 2 razy dziennie wodą. Kiełki są gotowe do spożycia przy długości ok. 3-5 cm, po 3-6 dniach

Kiełki rzeżuchy mają wyraźny ostry smak, są bogatym źródłem witamin C, PP, P, B, oraz związków mineralnych takich jak potas, magnez, wapń, siarka i mikroelementy. Są silnym przeciwutleniaczem. Wzmacniają organizm, poprawiają stan skóry, paznokci i włosów. Kiełki rzeżuchy działają pobudzająco na apetyt i trawienie, obniżają poziom cukru we krwi, z tego względu polecane są w szczególności cukrzykom.

Przygotowanie kiełków:

Produkcja kiełków w domu jest bardzo prosta do wykonania przy użyciu kiełkownicy Toraf. Postępując zgodnie z instrukcją obsługi kiełki są gotowe do spożycia po upływie 3-6dni. Kiełkownica umożliwia jednoczesną uprawę 3 rodzajów kiełków. Inną metodą produkcji kiełków jest produkcja kiełków w słoiku. W tym celu należy wypłukać nasiona następnie przesypać do wcześniej wyparzonego naczynia i zalać przegotowaną letnią wodą. Moczyć przez kilka godzin, potem wodę zlać, a nasiona wypłukać, naczynie nakryć gazą, obwiązać i odstawić w ciepłe (18-22°C), nie nasłonecznione miejsce. W tym czasie kiełki należy przepłukiwać 2 razy dziennie wodą. Kiełki są gotowe do spożycia przy długości ok. 3-5 cm, po 3-6 dniach

Kiełki nasion brokułu są źródłem najcenniejszych dla organizmu składników odżywczych: witamin A, C, B1, B2, PP, mikroelementów (wapń, żelazo, fosfor, magnez), enzymów i innych składników wzmacniających. Najcenniejszy w brokule jest sulforafan – substancja antyrakowa, której stężenie w kiełkach jest 200 razy większe niż w samym brokule. Ponadto kiełki brokułu pomagają obniżyć ciśnienie krwi, zapobiegają chorobom układu krwionośnego i udarom mózgu, a także dzięki wysokiej zawartości antyoksydantów wzmacniają układ odpornościowy i nerwowy. Kiełki brokułu są pikantne w smaku, doskonale nadają się do sałatek i kanapek.

Przygotowanie kiełków:

Produkcja kiełków w domu jest bardzo prosta do wykonania przy użyciu kiełkownicy Toraf. Postępując zgodnie z instrukcją

obsługi kiełki są gotowe do spożycia po upływie 3-6 dni. Kiełkownika umożliwia jednoczesną uprawę 3 rodzajów kiełków. Inną metodą produkcji kiełków jest produkcja kiełków w słoiku. W tym celu należy wypłukać nasiona następnie przesypać do wcześniej wyparzonego naczynia i zalać przegotowaną letnią wodą. Moczyć przez kilka godzin, potem wodę zlać, a nasiona wypłukać, naczynie nakryć gazą, obwiązać i odstawić w ciepłe (18-22°C), nie nasłonecznione miejsce. W tym czasie kiełki należy przepłukiwać 2 razy dziennie wodą. Kiełki są gotowe do spożycia przy długości ok. 1-2 cm, po 3-6 dniach.

Kiełki soi to wyśmienite źródło białka, witamin A, B, C i K oraz fosforu, wapnia, potasu, żelaza i magnezu. Kiełki soi są bogate w substancję antyrakowe które hamują wzrost komórek nowotworowych i zmniejszają możliwość wystąpienia raka piersi i raka narządów rodnych u kobiet. Ze względu na zawartość kwasu foliowego to ważny element diety kobiet w ciąży. Jako bogate źródło fitoestrogenów polecane są kobietom w okresie menopauzy. Regularne ich spożywanie ma dobroczynny wpływ na cerę, zawarty w nich magnez i potas łagodzą stres i apatię, a znaczna zawartość witaminy C wzmacnia naszą odporność. Nienasycone kwasy tłuszczowe zawarte w kiełkach pomagają obniżyć poziom "złego" cholesterolu oraz ciśnienie krwi. Kiełki soi to doskonały dodatek do ryżu, kanapek, zup, twarożków i sałatek

PRZYGOTOWANIE KIEŁKÓW:

Produkcja kiełków w domu jest bardzo prosta do wykonania przy użyciu kiełkownicy Toraf. Postępując zgodnie z instrukcją obsługi kiełki są gotowe do spożycia po upływie 3-7 dni. Kiełkownika umożliwia jednoczesną uprawę 3 rodzajów kiełków. Dodatkowe informacji na stronie www.toraf.pl. Inną metodą produkcji kiełków jest produkcja kiełków w słoiku. W tym celu należy wypłukać nasiona następnie przesypać do wcześniej wyparzonego naczynia i zalać przegotowaną letnią wodą. Moczyć przez kilka godzin, potem wodę zlać, a nasiona wypłukać, naczynie nakryć gazą, obwiązać i odstawić w ciepłe (18-22oC), nie nasłonecznione miejsce. W tym czasie kiełki należy przepłukiwać 2 razy dziennie wodą. Kiełki są gotowe do spożycia przy długości ok. 1cm, po 4-7 dniach.

KIEŁKOWNICA

1. Pokrywka - gwarantuje stabilny, wilgotny klimat, także przy wahaniach temperatury.
2. Szalki do kiełkowania - trzy duże szalki o średnicy 20 cm. Można w nich poddać kiełkowaniu jednocześnie trzy różne gatunki nasion albo kontynuować zbiory poprzez stopniowe wysiewanie nasion.
3. Czerwone syfony odpływowe - zapewniają równomierny odpływ wody oraz regulacją wilgotność.
4. Wentylatory - w pokrywie i w poszczególnych szalkach przeznaczonych do procesów kiełkowania umieszczono trzy wentylatory. Służą one do odprowadzania gazów i tlenu.
5. Zbiornik wody - po nawadnianiu nadmiar wody gromadzi się w zbiorniku (idealna woda do podlewania kwiatów).

Instrukcja Obsługi:

1. Naczynie do kiełkowania należy ustawić na równej powierzchni
2. Czerwone syfony muszą być dokładnie osadzone na rurkach odpływowych
3. Szalki do kiełkowania przepłukać zimną wodą
4. Do szalek wsiać odpowiednią ilość nasion zwracając uwagę aby nasiona ułożone były w jednej luźnej warstwie
5. Przy ustawianiu szalek, jednej na drugiej trzeba ustawić czerwone syfony na przemian
6. Do najwyższej szalki należy wlać tyle letniej wody aby całkowicie został pokryty syfon (średnio pół litra). Tylko wtedy powstanie niezbędne ciśnienie wody.
7. Przykryj naczynie pokrywką, która gwarantuje stabilne warunki uprawy
8. Dzięki specjalnej konstrukcji kiełkownicy woda przepływa przez wszystkie szalki nawadniając nasiona a jej nadmiar gromadzi się w dolnym zbiorniku.
9. Po przepływie wody przez trzy szalki z zasiewem należy opróżnić dolny zbiornik Wodę można używać do podlewania kwiatów pokojowych.
10. Nawadniania należy dokonywać 2 razy dziennie
11. Urządzenie do nawadniania należy ustawić w jasnym miejscu ale nie bezpośrednio na słońcu

12. Kiełkownice należy starannie czyścić przed każdym wysiewem, najlepiej za pomocą miękkiej szczotki lub w zmywarce do naczyń.