



REZEPTIDEE

Rosenhydrolat

1 Gareinsatz mit Rosenblüten ergibt ca. 250 ml Rosenhydrolat

DEINE DESTILLIERANLAGE UND DU

- 1 0,7 L Wasser in den Mixtopf des Monsieur Cuisine® geben.
 - 2 Gareinsatz mit Rosenblütenblätter füllen.
 - 3 Deckel mit Destille aufsetzen und Destille wie in der Gebrauchsanweisung beschrieben starten.
 - 4 Am Monsieur Cuisine® die Zeit auf 30 min, die Temperatur auf 130 °C und die Drehzahl auf Stufe 1 stellen.
- Nach 10 - 15 min tropft das Hydrolat ins Auffanggefäß.

 Destille nicht unbeaufsichtigt lassen.

 Immer genügend Wasser in den Topf füllen, um ein völliges Verdampfen des Wassers und damit verbundene Überhitzung des Monsieur Cuisine® zu vermeiden.



MADE IN GERMANY