



BioProffa BOKASHI-KÖKSKOMPOST

BRUKSANVISNING:

Välkommen till Bokashis fantastiska värld!

Ge ditt köksavfall ett nytt liv genom att omvandla det till näringsrik jord och till en näringslösning med nyttiga mikrober för växter. Lösningen är dessutom ett utmärkt rengöringsmedel för rör.

Du som redan äger en Bokashi-kökskompost

Vi tackar för förtroendet och ditt beslut att köpa en Bokashi-kökskompost av BioProffa.

Läs denna bruksanvisning innan du börjar använda din Bokashi-kompost. BioProffas Bokashi-kompost hjälper dig att snabbt och effektivt utnyttja ditt värdefulla organiska köksavfall.

VAD ÄR BOKASHI?

Bokashi är japanska för fermenterat dvs. jäst bioavfall.

BioProffas Bokashi-kökskompost är en välfungerande lösning för organiskt avfall. Den hjälper dig att utnyttja ditt organiska hushållsavfall på ett rent sätt, och viktigast av allt – nästan helt luktfritt med hjälp av fermentering dvs. jäsning. Du slipper fylla och tömma plastpåsar med avfall. Du slipper också lukten av bioavfall och eventuella flugor. Bokashi-kökskomposten kan förvaras under köksbänken, i ett skåp eller i skafferiet. Bokashi fungerar snabbt och effektivt med väldigt låga koldioxidutsläpp.

Bokashi fungerar bäst i rumstemperatur.

Bokashi i ett nötskal:

Samla, förvara och blanda!

1. Samla bioavfallet i Bokashikärlet
2. Töm bioavfallet dagligen i Bokashikärlet med tillsatt Bokashiströ och fortsätt tills kärlet är fullt
3. Låt avfallet fermentera tätt förslutet under lock i minst 2 veckor
4. Blanda den fermenterade "avfallstårtan" i din vanliga kompost eller med jord i en "jordfabrik" dvs. ett gnagarskyddat kärl

Fermentering dvs. jäsning handlar om oxidation med mjölksyra där mikrober och jäst spelar en viktig roll. Mikroberna i Bokashiströet som blandas med bioavfallet startar och håller fermenteringsprocessen igång. De effektiva mikroorganismerna (EM) i ströet förhindrar förruttning och därmed även otrevlig lukt.

BioProffas Bokashi-dubbelpaket består av **två** köskomposter så att du alltid har en kompost som du kan använda när den andra är försluten för att låta fermenteringsprocessen löpa klart. Denna process resulterar i värdefullt och livskraftigt förkomposterat material som i samband med efterbehandling blir till härligt näringsrik jord. Bokashi-kökskompost med tillbehör är ett utmärkt och idealiskt sätt att producera näringsrik jord för dina växter och din trädgård. Vätskan som bildas i samband med Bokashi-processen dvs. jäsningen fungerar utmärkt som rörrengöringsmedel då mikroberna i vätskan bryter ner smuts och fett i rören.

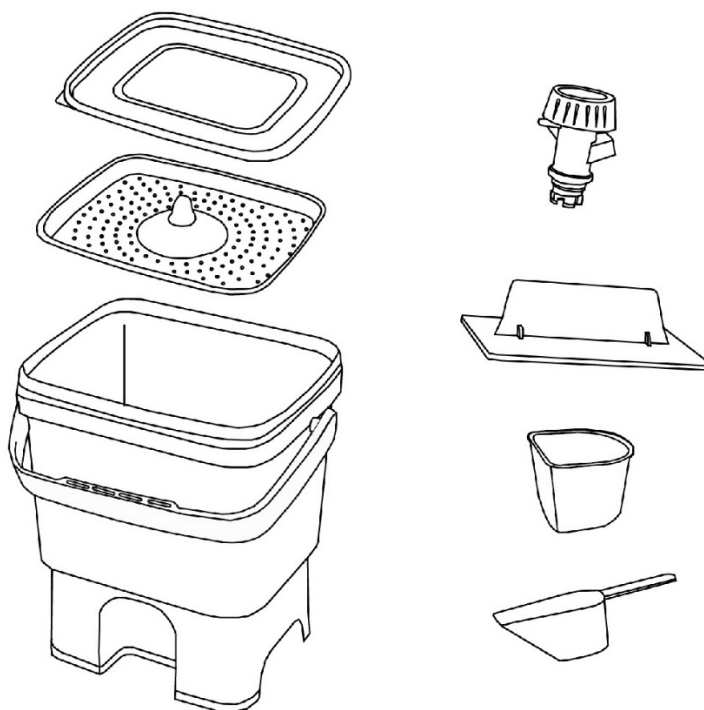
Vill du veta mer? Besök: www.bioproffa.fi, www.esbau.fi och www.eurogarden.fi

BioProffas Bokashi-kökskompost innehåller:

- 2 x Bokashi-kärl
- 2 x galler
- 2 x lock
- 2 x handtag
- 2 x kranar
- 1 x slev
- 1 x kopp
- 1 x påse Bokashiströ
- Anvisning
- Volym 19 l
- Reservdelar:

www.bioproffa.fi

www.eurogarden.fi



Bokashi-kärlen kan skadas av frost varför vi inte rekommenderar utomhusanvändning på vintern.

Bokashi-kärlen kan även användas för att tillverka nässel- och åkerfräkenextrakt.

Mer information hittar du på: www.bioproffa.fi

VILKEN TYP AV AVFALL ÄR LÄMPLIGT FÖR BioProffas BOKASHI-kompost?

Nästan allt organiskt köksavfall.

Lämpliga material: frukt och grönt, färdigrätter, kött, fisk, ost, yoghurt, ägg, små ben, bröd, kafferester, tepåsar, visnade blommor osv.

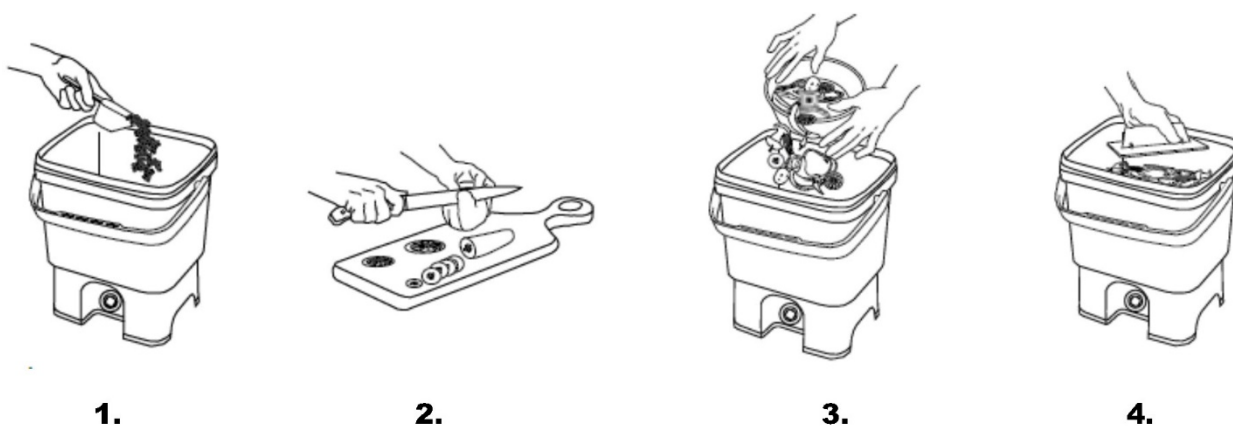
Olämpliga material: vätska, juice, mjölk, ättika, vatten, olja, stora ben, aska, djurrester, tidningspapper och annat papper

SÅ ANVÄNDER DU DIN BioProffa BOKASHI-KÖSKOMPOST

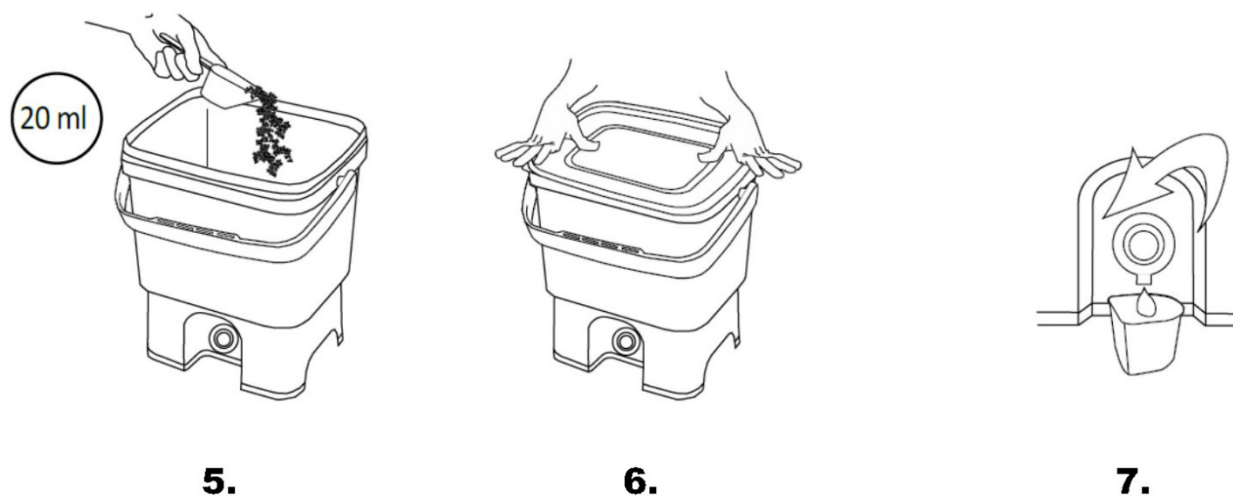
Följ denna anvisning för att använda din Bokashi-kompost på ett effektivt sätt.

Kontrollera att ventilen är stängd innan du använder komposten för första gången

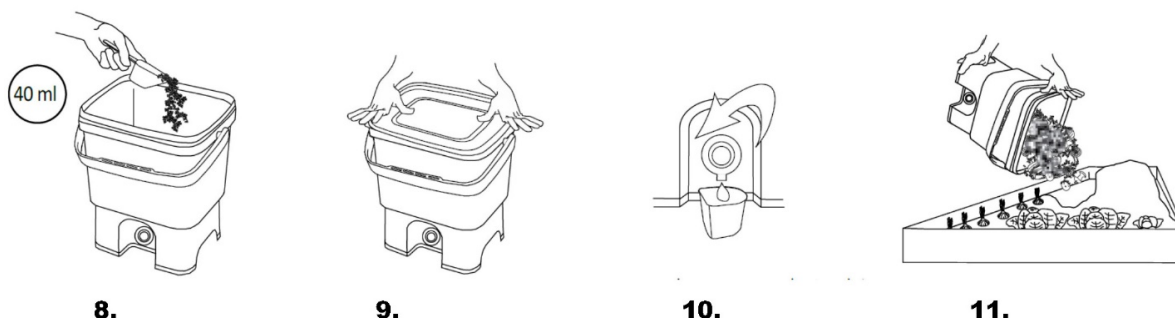
Placera först gallret på Bokashi-kompostkärlets botten



1. Strö jämnt ca 2 matskedar Bokashiströ på gallret på kompostkärlets botten innan du tillsätter organiskt material. Vi rekommenderar en ark hushållspapper på gallret innan du tillsätter ströet om ströet är så finfördelat att det kan tränga genom gallret. Skär större bitar organiskt avfall till mindre bitar innan du lägger ner dem i kökskomposten.
3. Flytta helst bioavfallet från bioavfallskärlet till en hink max. en gång per dag för att undvika onödig luft i kärlet. Ju mindre luft i kärlet, desto bättre förutsättningar för fermentering.
4. Tryck ihop avfallet med hjälp av den medföljande sleven.



5. Strö en dryg matsked Bokashiströ på avfallet. (ca 1 matsked strö per 1 liter avfall) Har du mycket proteinrikt avfall (fisk, kött, ost osv.) ska du använda mer strö.
6. Se till att Bokashi-kompostens lock är tätt förslutet. (Du kan skapa undertryck i kärlet och minska mängden luft genom att trycka in locket samtidigt som du öppnar locket lite i kanten, stäng sedan locket.) Du kan även använda kranen för att släppa ut luft. Öppna locket endast när du lägger in nytt avfall, helst bara en gång per dag. Fermentering fungerar bäst i en så anaerob (syrefattig) miljö som möjligt.
7. Släpp ut den fermenterade Bokashi-vätskan var 3:e – 5:e dag. OBS! När du precis inlett din Bokashi-kompostering tar det ca 2–3 veckor innan det bildas fermenterad vätska. Tänk på att stänga av kranen när du är klar. (Tryck in locket i mitten när du öppnar kranen för att släppa ut luft.)



8. När kompostkärlet är fullt, strö ytterligare 2 matskedar jämnt fördelat Bokashiströ på avfallet.
9. Förslut locket tätt (släpp ut luften genom att öppna lockkanten lite) och låt kärlet vara förslutet i 14 dagar.
10. Fortsätt att släppa ut den fermenterade Bokashi-vätskan var 3:e – 5:e dag. Obs! Tänk på att stänga av kranen.
11. Efterbehandling: När Bokashimaterialet har jäst under lock i minst två veckor (det går bra att ha Bokashi-kärlet stängt i flera månader före förmultningssteget, det är verkligen inget bråttom med att tömma kärlet) ska du tömma Bokashimaterialet i din trädgårdskompost, bioavfallskärl eller i en "jordfabrik". (Så gör du en jordfabrik: Gräv ner Bokashimaterialet i t.ex. en gnagarskyddad odlingskrage eller ett stort kärl, blanda med jord så att mikroberna i jorden och det fermenterade avfallet blandas, avsluta med att täcka över med ett tjockt lager jord. Tänk på att det är viktigt i denna fas att skydda jordfabriken mot gnagare och andra djur tills förmultningen är klar.)

Det går också bra att ha din jordfabrik inomhus – den är luktfri tack vare toppskiktet av jord.

Det är många faktorer som påverkar förmultningen: Temperatur, bioavfallets uppbyggnad, fermenteringsgrad, fuktighet, mikroberna i jorden osv.

FERMENTERINGSPRODUKTERNA

• BOKASHIVÄTSKA (JÄSNINGSVÄTSKA)

Fermentering dvs. jäsning är en naturlig process som bygger på mjölksyrejäsning där mikroorganismer bryter ner biologiskt avfall utan någon oönskad lukt. Avfallet bryts ner, det förruttnar inte. Därför bevaras vitaminerna och mineralerna i Bokashiprocessen. För att uppnå kontinuerlig fermentering ska du dagligen tillsätta Bokashiströ och avfall i kompostkärlet. Avfallet avger cellvätska i samband med fermenteringen, den kan du släppa ut genom kranen.

OUTSPÄDD Bokashivätska kan bl.a. användas för rengöring av avlopp och septiktankar. Mikroberna i vätskan bryter ner fett och smuts i rören.

UTSPÄDD Bokashivätska kan användas som gödsel för växter och i trädgården. Bokashivätskan kan användas under hela vegetationsperioden då den inte innehåller några större mängder kväve.

Utspärningsinstruktion: 1: 100 (1 dl vätska per 10 l vatten) 1 gång per vecka eller 1: 200 (1 dl vätska per 20 l vatten) som du dagligen vattnar växterna med (flera gånger per vecka). Obs! Bokashivätskans styrka varierar beroende på vad det är för bioavfall som komposteras.

- **GRUNDEN FÖR FÖRSTKLASSIG KOMPOST**

De naturliga mikroorganismerna i Bokashiströet sätter igång fermenteringsprocessen i komposten där det biologiska avfallet behåller sina viktiga näringsämnen dvs. vitaminer och mineraler. Bokashi dvs. fermenterat bioavfall är ett värdefullt råmaterial för kompostjord som du kan använda för alla växter. Den jord som bildas i efterbehandlingen bör blandas med annan jord. Den färska jorden kan vara för näringsrik/stark. ***Bokashi har bara en brist – den tar alltid slut!***

UNDERHÅLL

- **KÖSKOMPOST**

Vi rekommenderar att du sköljer kompostkärlet, locket och kranen under rinnande vatten när du tömt kärlet. Använd inga tvättmedel då dessa kan förstöra eller störa de aktiva mikroorganismerna.

- **UTSLÄPPSVENTIL / KRAN**

Fyll det tomma kompostkärlet med vatten, öppna kranen och låt vattnet rinna ut. Stäng ventilen när vattnet är klart. Ventilerna är konstruerade för att klara av slitage och fermentering, men skulle du behöva en ny kran kan du beställa reservdelar på www.bioproffa.fi

BIOLOGISKT BOKASHISTRÖ

Det naturliga Bokashiströet är en blandning av kli och melass berikat med nyttiga mikroorganismer (mjölksyrebakterier, jäst, fotosyntetiska organismer, aktinobakterier och svampar med aktiva enzymer). Mikroorganismerna startar fermenteringsprocessen i Bokashi-köskomposten och förhindrar att avfallet ruttnar. Det biologiska avfallet behåller alla viktiga näringsämnen efter fermenteringen (särskilt kväve) medan dessa skulle ha försvunnit vid nedbrytning eller förruttning. Fermenterat biologiskt avfall kan användas som förbehandlad råkompost som utgör grunden för förstklassig kompost samt som ett utmärkt råmaterial för färdig kompostjord.

Bokashiströ kan även användas som kompostaktivator, luktneutraliserande tillsats i toabark samt för att förbättra jordkvaliteten. Strö ut en näve Bokashiströ per kvadratmeter och blanda med yttjord. Efter 2 veckor har du färdig odlingsjord.

Förvaring av Bokashiströet: förslutet i en påse eller ask. Förvaras torrt, svalt och skyddat mot solljus.

VARNING!
Fermenteringsvätskan är inte avsedd att drickas!
Bokashiströet är inte avsett för förtäring!

Tillverkad av återvunnen plast

IMPORTÖR

Eurogarden Oy
Konalantie 47 C
00390 Helsingfors
09-887 0110
www.bioproffa.fi
www.eurogarden.fi

MARKNADSFÖRS AV

Esbau Oy
Konalantie 47 C
00390 Helsingfors
09-887 0110
www.esbau.fi

BioProffa[®]
Luota luontoon