



Mantener la zona desinfectada.  
Lavarse las manos (o guantes) cada vez que se manipula el pan.  
Estos panes no necesitan hidratación en la primera fructificación.  
Almacenamiento ideal entre 4 y 6 grados. 6 semanas máximo.

### Contiene

- Caja 1200 ml
- Bolsa invernadero
- Manual de instrucciones
- Bolsita con sustrato de cobertura

### Material necesario

- Agua
- Guantes
- Mascarilla
- Bolsa invernadero o mini invernadero
- Pulverizador
- Alcohol

### CON BOLSA

1. Lavar la zona de actuación a consciencia con alcohol.
2. Quitar la tapa y conservarla.
3. Abrir la bolsa de cobertura y esparcirla por la superficie del *tupper*, creando una pequeña capa.
4. Es recomendable introducir un dedo de agua en el interior de la bolsa.
5. Introducir el pan en la bolsa.
6. Pulverizar las paredes de la bolsa con agua del grifo y cerrar la cremallera por la mitad (mitad abierta, mitad cerrada).\*
7. Pulverizar una vez al día (o dos si fuera necesario) el interior de la bolsa.
8. Cuando aparezcan los primordios, abrir la cremallera 2/3 partes de su total.
9. Ventilar 2 veces al día durante 10 minutos, y pulverizar el interior antes de cerrar.
10. Cosechar 5-6 horas después de que rompan el velo.
11. Agarrar la base de la seta, retorcer un poco y tirar cuidadosamente de ella, de lo contrario podría dañarse la superficie y retrasar posteriores fructificaciones.
12. Una vez cosechadas todas las setas, sacar el pan de la bolsa y llenarlo de agua del grifo.
13. Cerrar el pan con la tapa y dejarlo en remojo 20 minutos a temperatura ambiente.
14. Escurrir el agua sobrante y repetir los pasos anteriores.

\* **Tip:** si el interior de la bolsa es demasiado seco, cerrar la cremallera un poco más. Al contrario, si se hidrata demasiado, abrirla un poco más

### CON MINI INVERNADERO

1. Lavar la zona de actuación y el mini invernadero a consciencia con alcohol isopropílico.
2. Añadir 2 cm de agua de grifo en el mini invernadero.
3. Quitar la tapa del pan y esparcir el sustrato de cobertura por la superficie del pan.
4. Introducir el pan en el mini invernadero con las salidas de aire abiertas.
5. Si cuando aparecen los primordios hay una humedad excesiva, abrir la tapa del mini invernadero una vez al día.
6. Para la cosecha y rehidratación del pan seguir los pasos del 10 al 14 de las instrucciones con bolsa.