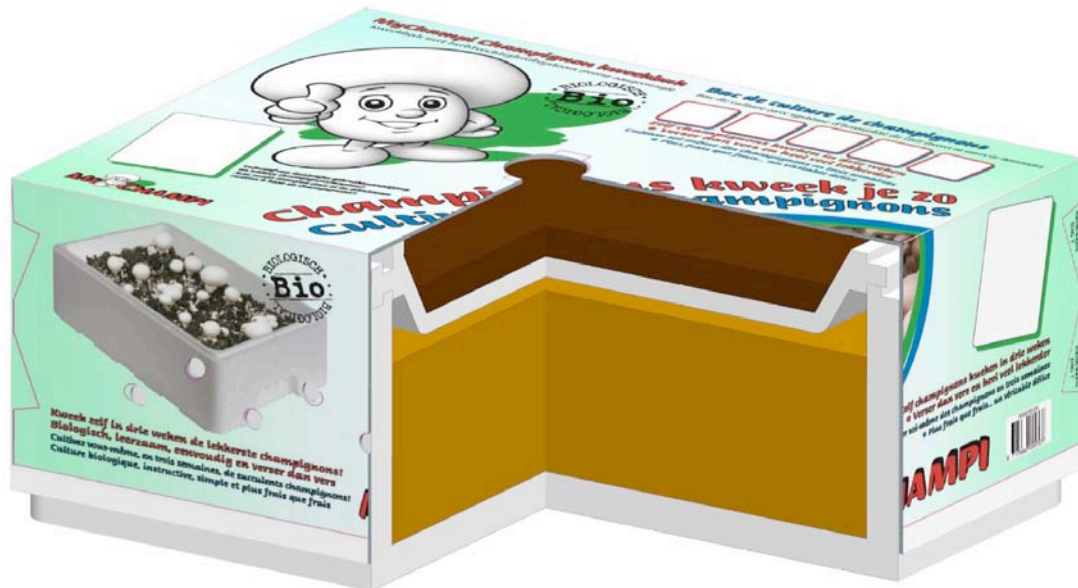


Het gepatenteerde systeem van MyChampi

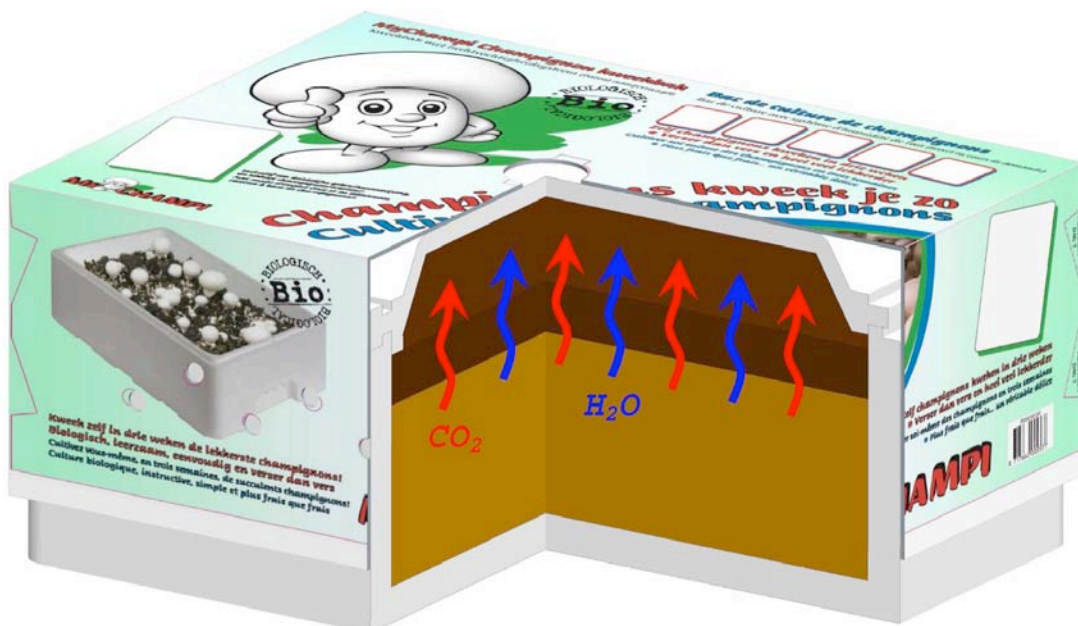
Tekening 1:

Zakje met dekaarde ligt in de deksel waar het de vochtige en doorgegroeide compost niet verstikt.



Tekening 2:

Met de deksel omgekeerd op de bak wordt er een kleine ruimte gecreëerd die volledig is afgesloten. De CO₂ en luchtvochtigheid die uit de compost en dekaarde omhoog komen zitten gevangen in die ruimte. Zo ontstaat een zeer hoog CO₂ gehalte en een zeer hoge luchtvochtigheid, wat de ideale omstandigheden zijn om het mycelium snel en evenwichtig de dekaarde te laten doorgroeien.



Tekening 3:

De verpakkingendoos boven op de kweekbak zorgt voor een afgesloten groeiruimte met een berekend aantal kleine gaten voor het juiste CO₂ gehalte en om zoveel mogelijk luchtvochtigheid te behouden. De deksel is boven in de verpakkingendoos bevestigd en dient als water reservoir voor een extra luchtvochtigheid. Het speciale ontwerp van de deksel zorgt dat de verhoogde luchtvochtigheid ook in de lagere groeiruimte voor de champignons terecht komt.

