

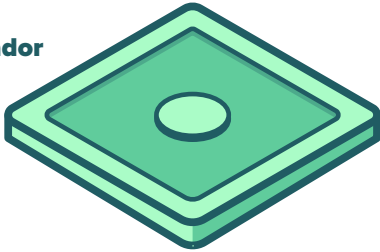


Gracias por unirse a nuestra iniciativa. Nuestro propósito es crear un impacto ambiental positivo a través de la transformación de los residuos orgánicos de cada hogar e instituciones en Puerto Rico. Los residuos son recolectados y convertidos en composta para ser utilizada por agricultores locales. De esta forma creamos una economía circular del cual todos podemos ser parte. Tu compromiso con nosotros y el medio ambiente dará paso a una mejor vida en la isla para todos.

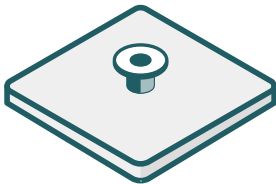
**- Carlos Enrique Pacheco Irizarry - Fundador TAIS**

## Como usar tu Borikashi Kit

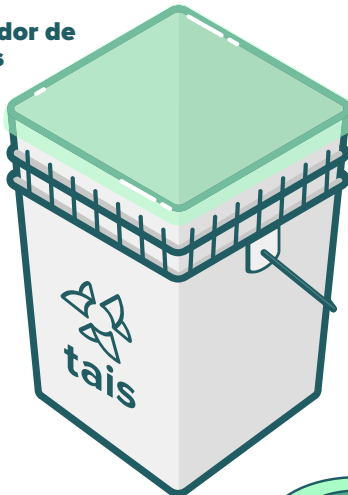
tapa del fermentador



tapa interna



fermentador de orgánicos



contenedor de orgánicos



contenedor de borikashi y boriscoop

1. Si compraste el Borikashi Kit de dos fermentadores asegúrate de separar los dos fermentadores antes de usar el kit.
2. Colocar bolsa compostable en el fermentador.
3. Comienza a separar tus residuos orgánicos (sobras de comida) y colócalos en el contenedor pequeño de orgánicos hasta llenarlo. Asegúrate de que **tus residuos estén cortados o desmenuzados** en un tamaño menor que tu puño.
4. Si es la primera vez que vas a colocar residuos en el fermentador, riega una capa de borikashi en el fondo. Una vez el contenedor de orgánicos esté lleno, deposita los residuos en el fermentador.
5. Riega **uniformemente** un boriscoop de borikashi sobre la capa de residuos.

### 1 contenedor pequeño : 1 boriscoop

6. Utilizando la tapa interna **presiona las capas creadas** para eliminar el aire y así facilitar la fermentación controlada.
7. Continúe estos pasos hasta llenar tu fermentador. Una vez llenes tu fermentador de orgánicos completamente, asegúrate de **retirar la tapa interna y sellar bien** el fermentador para ser entregado.
8. Tu fermentador de orgánicos ahora está listo para ser procesado en casa o para ser recogido e e intercambiado. Puedes suscribirte a nuestro **servicio de recogido e intercambio a domicilio** a través de nuestra página web.

**ORGANICOS: huesos, grasas, frutas, vegetales, carnes, cáscaras, borra de café y alimentos para desechar no consumidos.**

**NO REICLAR: plásticos, etiquetas, foam, papel, servilletas, toallas desechables, excremento de animales, flores comerciales, papel de aluminio o líquidos.**

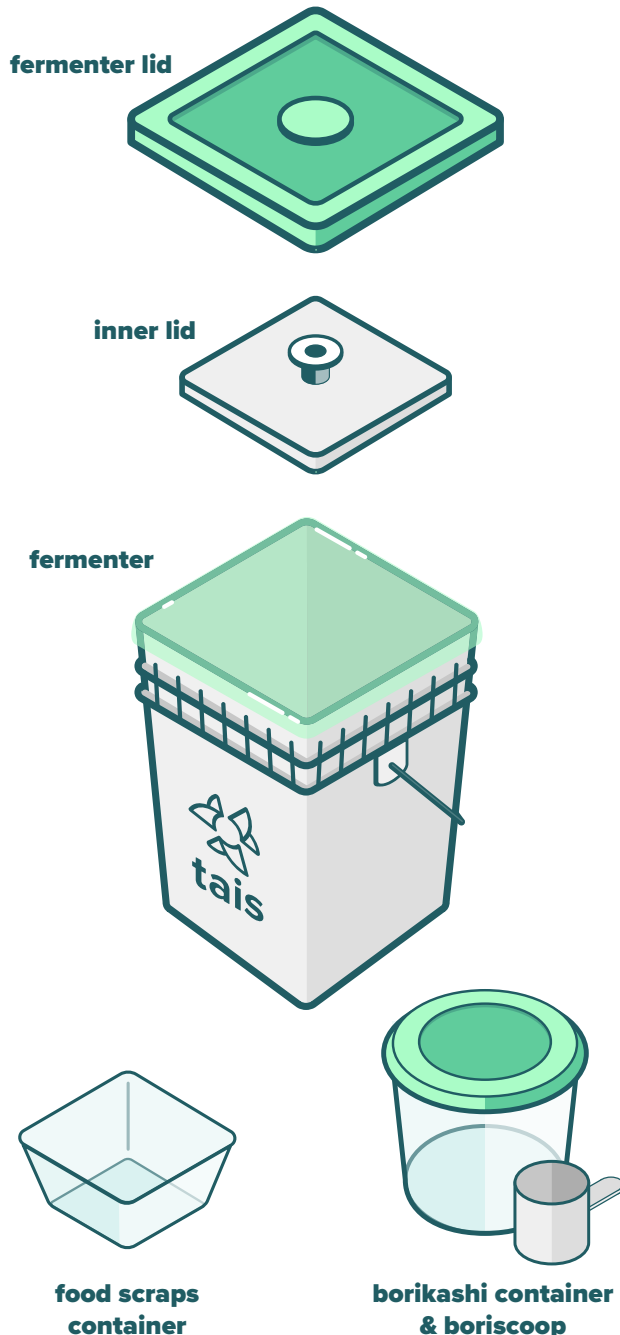
\*Evite que los niños se trepen en los fermentadores. Lávese las manos luego de manejar orgánicos.



Thank you for joining our initiative. Our purpose is to create a positive environmental impact through the transformation of organic residues from homes and institutions in Puerto Rico. These residues are collected and converted into compost that is then used by local farmers. This transformation of scraps creates a sustainable cycle that we can all be a part of. Your commitment to the environment will create a better life on the island for all.

**- Carlos Enrique Pacheco Irizarry - Founder TAIS**

## How to use your Borikashi Kit:



1. If you have purchased the kit with two fermenters make sure to **separate the two fermenters**.
2. Line the fermenter with the compostable bag.
3. Start separating your food scraps and place them in the scraps container until it's full. Make sure that your **scraps are cut up or crumbled** to a size smaller than your fist.
4. Once your scraps container is full, deposit them in the fermenter. If you are depositing scraps for the first time make sure to **cover the bottom of the fermenter** with borikashi.
5. **Uniformly scatter** a boriscope of borikashi over your scraps.

### 1 scraps container : 1 boriscope

6. Use the inner lid to **press down the layers** to eliminate any air pockets and facilitate the controlled fermentation process.
7. Continue these steps until your fermenter is full. Once you completely fill up your fermenter make sure to **remove the inner lid and seal** the fermenter.
8. Your full fermenter is now ready to be processed into compost or picked up and exchanged at home through our membership program. You can now **subscribe to our memberships at our website**.

**ORGANICS: bones, fats, fruits, vegetables, meats, seafood, peels, coffee grounds and spoiled foods.**

**DO NOT RECYCLE: plastics, tags, foam, paper, napkins, paper towels, animal excrement, commercial flowers, aluminum paper or liquids.**

\*Do not allow children to climb on the fermenters. Wash your hands after managing food scraps.