

Бочка из славонского дуба для засолки

VG-DEGOR, Сербия

Инструкция по эксплуатации

Технические характеристики:

- материал бочки: славонский дуб;
- материал обручей: оцинкованная сталь;
- материал крышки: бук;
- материал решетки под гнет: бук.



Комплектация:

- бочка;
- крышка;
- решетка под гнет.

Подготовка к работе:

Бочки требуют специальной подготовки перед использованием. Сначала 2-3 раза промойте бочку изнутри, чтобы удалить опилки. Повторяйте данную процедуру, пока вода не станет чистой, без запаха.

Далее перейдите к вымачиванию бочки. Внимание! Крышка и решетка под гнет не подлежат процедуре вымачивания. Они в дополнительной обработке не нуждаются. Сама же бочка обязательно должна вымачиваться перед первой засолкой продуктов. Для этого деревянную тару необходимо заполнить теплой, но не горячей водой. Помните, что бочка может протекать (это нормально), после вымачивания данный дефект устранится благодаря разбуханию деревянных клепок, за счет чего все щели в деревянной таре ликвидируются. Процедура должна длиться одни сутки, после чего воду необходимо слить.

Теперь Ваша бочка готова для приготовлений всевозможных солений!

Эксплуатация:

При первой засолке продуктов в бочке рекомендуется добавлять больше соли, чем обычно. Это связано с тем, что новое изделие впитывает некоторое ее количество в себя.

Бочку с соленьями необходимо хранить в прохладном помещении, например в подвале, при температуре не ниже нуля градусов. Капусту, мясо и клюкву допускается хранить на морозе. Не рекомендуется ставить изделие непосредственно на пол или землю, так как существует вероятность образования на дне плесени. Следует использовать подставку или деревянную обрешетку и насыпать под нее деревянные опилки, которые будут впитывать в себя всю влагу.

После засолочного сезона рекомендуется промыть бочку, залить чистой водой и таким образом хранить до следующей засолки. Делается это для того, чтобы клепки не рассохлись, и не образовались щели. Следует периодически проверять бочку на наличие плесени. При ее обнаружении необходимо тщательно промыть изделие и ополоснуть соленой водой. Затем снова замочить на хранение до следующего засолочного сезона.

ГАРАНТИЯ НА БОЧКИ ДЛЯ ЗАСОЛКИ ИЗ СЛАВОНСКОГО ДУБА КОМПАНИИ VG-DEGOR, СЕРБИЯ – 1 ГОД.

Гарантийные обязательства утрачивают свою силу в случаях:

- Самостоятельного ремонта, замены частей и обручей бочки.
- Повреждений, вызванных попаданием внутрь бочки посторонних предметов, веществ, пыли, жидкостей, насекомых и т. д.
- Повреждений, вызванных стихией, пожаром, бытовыми факторами.
- Использования бочки не по назначению.
- Поломка бочки по вине покупателя (нарушения им правил эксплуатации: отсутствие жидкости в емкости, превышение допустимой рабочей температуры и т.д.).
- Наличие внешних и/или внутренних механических повреждений (трещин, следов удара, сколов и т.п.), полученных в результате неправильной эксплуатации или транспортировки.
- Наличие признаков ремонта неуполномоченными лицами.

Узнать рецепты приготовления солений и различных алкогольных напитков

Вы сможете на сайте www.samodel.ru

Если у Вас возникли какие либо вопросы, задать их можно нашим менеджерам

по телефону

8-800-500-45-91

(звонок бесплатный)