

INSTRUKCJA ZASTOSOWANIA BECZKI DĘBOWEJ DO KISZENIA

Witamy i dziękujemy za zakup.

Koniecznym jest zapoznanie się z instrukcją. Postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami, a beczka będzie Ci służyć przez długi czas i sprawi, że Twoje trunki nabiorą niezapomnianego smaku.

PAMIĘTAJ ŻE:

- ✓ przechowywać beczkę należy w chłodnym i zacienionym miejscu;
- ✓ nie wolno usuwać folii do początku przygotowania do użytkowania beczki, aby beczka nie wyschła;
- ✓ beczkę należy przygotowywać do użytkowania **co najmniej 14 dni** przed napełnieniem jej kapustą, ogórkami itd.

Zalecany termin przygotowywania beczki do użytku to **21 dni**;

- ✓ dębowa beczka wymaga dotrzymania odpowiednich zasad przygotowania do użytkowania i przechowywania.

CO MASZ ZROBIĆ:

1. Usunąć folię ochronną.
2. Wlać do beczki wodę o temperaturze do 40°C (ok. 20% pojemności beczki) i przepłukać ją. Wylać tę wodę.
3. Wlać do beczki wodę o temperaturze do 40°C (ok. 20% pojemności beczki). Zostawić na 24 godziny i od czasu do czasu przepłukiwać beczkę.
4. Po 24 godzinach wylać tę wodę i napełnić beczkę wodą o temperaturze do 40°C (ok. 50% pojemności beczki). Zostawić tę wodę na kolejne 24 godziny i od czasu do czasu przepłukiwać beczkę.
5. Po kolejnych 24 godzinach wylać tę wodę i napełnić beczkę wodą o temperaturze do 40°C do pełna. Zostawić tę wodę przez kolejne 24 godziny.
6. Powtarzaj krok 5 do końca zalecanego czasu przygotowania do użytkowania beczki.

Po zaleconym terminie beczka powinna się uszczelnić, a **woda wylana z beczki powinna być przezroczysta** (jak z kranu). Jeśli tak się nie stanie, a beczka stała z wodą mniej niż 14 dni, to należy powtórnie napełnić beczkę wodą i zostawić na dłuższy okres czasu (do 14 dni) powtarzając krok 5.

- ✓ **NALEŻY PAMIĘTAĆ, ŻE CO 24 GODZINY TRZEBA ZMIENIAĆ WODĘ.**

Warto pamiętać, że jeśli nie stosować się do zaleceń podanych w instrukcji i napełnić beczkę kapustą, ogórkami itd., kiedy beczka jeszcze niewystarczająco napęczniała od wody, to może doprowadzić to do przecieku beczki.

W razie reklamacji prosimy o kontakt na maila [**dok.akitatrade@gmail.com**](mailto:dok.akitatrade@gmail.com)

ŻYCZYMY PRZYJEMNEGO UŻYTKOWANIA!

CZĘSTO ZADAWANE PYTANIA

- **Gdzie lepiej przechowywać dębową beczkę?**

Przed pierwszym użyciem beczkę przechowuj w chłodnym i ciemnym miejscu. Nie zdejmuj folii ochronnej przed przygotowaniem beczki, aby beczka nie wyschła.

- **Jak przechowywać i chronić beczkę w przerwach pomiędzy jej użytkowaniem?**

Jeśli po zakończeniu procesu kiszenia nie planujesz ją napełnić w najbliższej przyszłości nowym produktem, beczkę należy umyć roztworem sody (proporcja 1 jednostka sody do 5 jednostek wody), dobrze wysuszyć, owinąć folią ochronną i przechowywać w chłodnym i ciemnym miejscu.

- **Jak długo można używać dębową beczkę?**

Beczka dębową może służyć nawet 50 lat i więcej, ale doskonały i wyraźny smak produktu otrzymamy po 6-7 używaniach.

- **Do kiszenia jakich produktów można użyć beczki dębowej?**

Nasze beczki mogą służyć do kiszenia wszelkich produktów (ogórków, pomidorów, kapusty i innych).

- **W trakcie moczenia beczki woda jest ciemna. Dlaczego?**

To jest normalne. W trakcie moczenia, z dębu wychodzi nadmiar garbników, które się w nim znajdują. Właśnie dzięki im, w przyszłości, Państwa kapusta, ogórki czy inny produkt otrzymają odpowiedni smak. Po kilku zmianach stanie się ona przejrzysta.

- **W trakcie moczenia beczka przecieka. Co z tym zrobić?**

Podczas moczenia beczki, dopuszczają się przecieknięcia w pierwszych 3-5 dniach. Nie martwcie się i stanowczo dotrzymujcie się instrukcji i Państwa beczka obowiązkowo się uszczelni.

- **W wyrobie — pęknięcia. Co z tym robić?**

Jeśli widzicie pęknięcia między klepkami, wtedy to nie są pęknięcia, tylko szpary między klepkami. Nic nie trzeba robić. W trakcie moczenia, dąb napęcznieje i szpary znikną. Jeśli zobaczyliście pęknięcie na samej klepce, proszę to zgłosić do naszych managerów. Oni wszystko ocenią i powiedzą co zrobić dalej.

- **W trakcie kiszenia beczka przecieka. Co z tym zrobić?**

Taka sytuacja jest możliwa jeśli przygotowanie beczki do eksploatacji było zrobione w przyśpieszonym tempie. O jeden lub dwa dni za mało, ze względu na trwały termin suszenia dębowej klepki. Konieczne jest całkowite opróżnienie beczki i pozostawienie jej do wyschnięcia. Potem do sucha przetrzeć miejsce przecieku, roztopić воск (nada się i zwykła woskowa świeca) i grubą warstwą nanieść na problematyczne miejsce. Po tym powtórzcie proces moczenia beczki powtórnie, tym razem stanowczo dotrzymując się instrukcji.

Jeśli nadal masz pytania, skontaktuj się z nami przez e-mail dok.akitatrade@gmail.com