Инструкция по эксплуатации бочки/кадки для засолки из украинского дуба

Технические характеристики:

- материал изделия: украинский дуб;
- материал обручей: оцинкованная или нержавеющая сталь;

Подготовка к эксплуатации:

Изначально в новом дубовом изделии содержится большое количество дубильных веществ, и если сразу же осуществить засолку мяса, рыбы, овощей, появится излишне терпкий и насыщенный вкус, перебивающий естественный аромат продукта. Поэтому бочку/кадку заполняют холодной водой и вымачивают в течение срока до 30 дней. Продолжительность этой процедуры зависит от того, насколько изделие успело рассохнуться. Процесс следует прекратить, когда сменяемая вода будет кристально чистой, без запаха. Как правило, бывает достаточно 5-7 дней. Жидкость рекомендуется менять каждые 1-2 дня.

Длительное вымачивание позволяет подготовить емкость для приготовления солений. При смене воды допускается заливать изделие теплой водой (не кипятком), что также ускоряет процесс подготовки кадки.

В начале вымачивания возможна течь через щели между клепками. Это не является браком. Нужно лишь несколько раз в сутки доливать воду до полной остановки течи. При вымачивании клепка разбухнет и плотно закроет все щели.

После описанной процедуры бочку/кадку нужно промыть раствором пищевой соды. На 1/3 заполнить емкость кипятком и добавить соду из расчета 2 г на 1 л воды. Далее необходимо слить жидкость и тщательно промыть чистой питьевой горячей и затем холодной водой. Если имеется возможность, то можно обработать емкость паром. Для этого нужно заполнить изделие водой наполовину, добавить соду и довести воду до кипения, подавая в кадку пар через шланг. Далее – как при обработке горячей водой.

Итак, Ваше изделие готово к использованию!

Эксплуатация:

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

Кадки и бочки с солениями необходимо хранить в прохладном помещении, например в подвале, при температуре не ниже нуля градусов. Капусту, мясо и клюкву допускается держать на морозе. Изделие нельзя ставить прямо на пол или землю, так как есть вероятность образования на днище плесени. Рекомендуется подкладывать подставку или деревянную обрешетку и насыпать под нее деревянные опилки, которые будут впитывать в себя всю влагу.

После каждого использования необходимо обязательно мыть и ошпаривать изделие кипятком с использованием пищевой соды. Далее следует просушить емкость, избегая прямых солнечных лучей, и можно ставить ее на хранение в прохладное место. Бочку и кадку рекомендуется содержать пустыми и ни в коем случае не заливать их водой, так как это может привести к развитию вредных бактерий и грибков в древесине. Незначительная усушка клепок емкости после длительного хранения свидетельствует об экологичности и натуральности самого изделия.

Гарантийные обязательства утрачивают свою силу в случаях:

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