

Инструкция по эксплуатации Кадка (бочка для меда) липа

Уважаемый покупатель!

Вы приобрели кадку (бочку для меда) из липы, произведенную в России. Она предназначена для транспортировки и длительного хранения меда, засолки различных овощей, фруктов, ягод, грибов, мяса, рыбы. Также они подходят для красной икры, молочных продуктов.



КОМПЛЕКТАЦИЯ

- кадка;
- крышка;
- решетка под гнет (у кадок из серии Оптима).

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Одним из основных преимуществ липовых кадок (бочек для меда) является время их первоначального вымачивания. Липа обладает высокой пористостью и гораздо быстрее впитывает воду, поэтому процесс вымачивания не занимает более 3-х дней. Кроме того, липовые кадки готовы к использованию сразу же после того, как они перестают течь.

Липовая кадка в отличие от дубовой не содержит танинов, большую часть которых необходимо удалить из дубовой бочки путем вымачивания и смены воды.

В липовую кадку следует налить чистую воду и дождаться, когда она перестанет течь. Для ускорения процесса можно налить горячую воду. После этого бондарное изделие готово к использованию.

Внимание! Гнет от липовой кадки не нуждается в процедуре первоначального вымачивания.

ХРАНЕНИЕ

После первого использования липовую кадку (бочку для меда) **ВСЕГДА НЕОБХОДИМО ХРАНИТЬ ЛИБО С ПРОДУКТАМИ, ЛИБО С ВОДОЙ.**