

Инструкция по применению Фиброузная оболочка для колбас

Уважаемый покупатель!

Вы приобрели фиброузную оболочку для изготовления домашней колбасы. Она обладает высокой механической прочностью, влаго- и дымопроницаемостью. Прекрасно клипсуется, эластична, выдерживает высокие температурные режимы.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Перед использованием оболочку следует замачивать в течение 30 минут в теплой воде при температуре 20°-30°C. С учетом сохранения качества оболочку следует использовать в течение того же дня. Незамоченную оболочку следует упаковать в герметичный пакет и сохранять в течение нескольких дней.

Края оболочки не должны касаться жестких поверхностей. Набивать оболочку следует до рекомендуемого диаметра набивки, при котором оболочка наилучшим образом проявляет свои свойства.

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

Хранить в оригинальной заводской упаковке в прохладном, сухом месте при температуре 10-20°C и влажности 60-70%.

При соблюдении условий хранения гарантированный срок хранения колбасных оболочек 24 месяца.

Оболочку, которая подверглась воздействию отрицательных температур, перед использованием следует выдержать при температуре 15–20°C и относительной влажности 60–70% в течение 1-2 дня.