

Инструкция по эксплуатации Кадка дубовая

Уважаемый покупатель! Вы приобрели кадку дубовую, произведенную в России. Она предназначена для засолки и хранения овощей и фруктов, грибов, рыбы и т.д. Древесина дуба способствует сохранению вкуса, цвета, запаха и свежести продуктов.



КОМПЛЕКТАЦИЯ

- кадка;
- крышка;
- инструкция.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Кадка заливается доверху водой и эта вода меняется 1 раз в сутки каждый день. Первые 3-4 дня вода будет окрашена в темно-коричневый цвет. Это выходит лишний уголь и вредные дубильные вещества.

На самом деле вещества эти безвредные для организма человека, но они могут придать продукту терпкий привкус. Поэтому процесс вымачивания (или выщелачивания) желательно пройти до конца. Тем более это единоразовая процедура, которая проводится только перед первым использованием. И занимает она 10-14 дней до тех пор, пока вода не примет практически свой естественный цвет, с еле заметным желтоватым оттенком. При вымачивании изделие может подкапывать или чуть подтекать, но в течение 2-3 дней дуб впитает в себя положенную влагу, начнет разбухать и любая течь должна прекратиться.

Важно помнить, что нежелательно вымачивать бочку в обычной ванне, т.к. дубильные вещества, попадающие на эмаль ванны, сильно впитываются в поверхность и очень трудно выводятся из нее. Лучше этот процесс проводить в пластиковых тазах или на земле.

Если при вымачивании частично слез воск, то эту проблему легко восстановить с помощью обычного домашнего фена.