



## INSTRUKCJA OBSŁUGI beczki dębowej do kiszenia kapusty i ogórków

Dziękujemy Państwu za dokonanie zakupu w naszej firmie profesjonalnej beczki dębowej.

### **Przed użyciem należy:**

- Zalać dno beczki gorącą wodą, tak aby woda przykryła dno i pozostawić na kilka godzin.
- Po uszczelnieniu dna dolać więcej wody i pozostawić na noc.
- Wylać wodę, zalać świeżą i dokładnie wymyć ściany i dno beczki - bez użycia środków chemicznych.
- Unikać zalania zewnętrznej strony beczki z uwagi na to, że beczki są wyrobami ekologicznymi i nie są impregnowane środkami chemicznymi.
- Podczas zalewania dna beczki wodą nie nakrywać jej pokrywą, gdyż może to ją uszkodzić.
- Unikać zalania obręczy solanką bądź kwasem. Zalanie może spowodować pojawienie się garbnika dębu przy obręczach.
- Beczkę co pewien czas należy przetrzeć jadalnym olejem, natłuszczając klepki beczki na zewnątrz, co zapewni estetyczny wygląd produktu.

Po zakończeniu kiszenia beczkę należy umyć wewnątrz, wytrzeć i wypełnić jej wnętrze np. papierem lub słomą i postawić do góry dnem w chłodnym miejscu do 10° C. Przed ponownym kiszeniem zalać beczkę wodą, po uszczelnieniu przystąpić do kiszenia.

MAMY NADZIEJĘ, ŻE OSIAGNĄ PAŃSTWO WIELE SATYSFAKCJI Z NASZYCH BECZEK, SPOŻYWAJĄC W DOMOWYCH WARUNKACH KISZONE STAROPOLSKĄ METODĄ OGÓRKI LUB KAPUSTĘ.

**ŻYCZYMY SMACZNEGO!!**

*Pawłowianka // [www.bednarstwo.eu](http://www.bednarstwo.eu)*

*Stara Bednarnia // [www.starabednarnia.pl](http://www.starabednarnia.pl)*