

Инструкция по применению Кадка дубовая Оптима

Уважаемый покупатель! Вы приобрели кадку дубовую из серии Оптима, 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;
- решетка под гнет;
- инструкция.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Изначально в новом дубовом изделии содержится большое количество дубильных веществ, и если сразу же осуществить засолку мяса, рыбы или овощей, появится излишне терпкий и насыщенный вкус, перебивающий естественный аромат продукта. Поэтому кадку сначала необходимо подвергнуть процедуре пропаривания, а затем – вымачивания.

В процессе подготовки изделия к эксплуатации следуйте данным указаниям:

1. Удалите с кадки крышку и достаньте со дна решетку под гнет. Они понадобятся после того, когда Вы положите в нее ингредиенты и залите рассол.
2. Аккуратно по периметру направьте струю горячей воды по внутренним стенкам кадушки.
3. Накопившуюся на дне воду слейте полностью.
4. Пункты 2 и 3 повторяйте через каждые 10 минут в течение 1,5 часа (тем самым клепка постепенно вберет в себя влагу, что исключит течь)
5. По прошествии этого периода визуально разделите кадушку на 5 частей, залейте изделие горячей водой на 1/5.
6. Через каждый час добавляйте в бочку по 1/5 части горячей воды, в итоге дойдя до верхнего обруча (при этом не накрывайте крышкой)
7. Полную емкость с водой выдержите сутки.
8. На следующий день слейте из кадки всю воду.
9. Повторно залейте изделие горячей водой, также до верхнего обруча.

Итак, Ваше изделие готово к использованию!

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Перед тем как заложить в кадку ингредиенты, обдайте ее кипятком изнутри, для того чтобы клепка не впитала в себя посторонних запахов. При первой засолке продуктов рекомендуется добавлять больше соли, чем обычно. Это связано с тем, что молодое изделие впитывает некоторое ее количество в себя.

После первого использования, если емкость предполагается некоторое время не эксплуатировать, для предупреждения развития в древесине вредных микроорганизмов ее желательно окурить серой.

Кадки, заполненные соленьями, квашениями и мочениями, хранят в прохладном помещении: в чулане, сених, подполье или погребе, где температура не опускается ниже нуля. Только капусту и мясо, а также клюкву допускается хранить на морозе. Раньше в некоторых районах России кадушки с мясом зарывали на зиму в сугроб.

Даже в самом сухом помещении нельзя ставить кадки прямо на пол или землю, так как на доньшке снизу, а также в уторах может образоваться плесень. Емкости с ножками, имеющие хорошую вентиляцию, следует ставить на специальные деревянные решетки. Они должны быть на таком расстоянии от пола, чтобы под ними было удобно время от времени насыпать сухие и убирать увлажненные опилки. При малейшем появлении плесени кадку моют, обдают кипятком и ополаскивают в соленой воде.

Если Вы будете следовать инструкции, соленья, квашения и мочения до самой весны сохранят приятный вкус, тонкий аромат и аппетитный вид.

ГАРАНТИЯ

Внимание! Гарантия на кадки для засолки из российского дуба – 2 недели.

Гарантийные обязательства утрачивают свою силу в случаях:

- Самостоятельного ремонта, замены частей и обручей кадки.
- Повреждений, вызванных попаданием внутрь посторонних предметов, веществ, пыли, жидкостей, насекомых и т. д.
- Повреждений, вызванных стихией, пожаром, бытовыми факторами.
- Использования кадки не по назначению.
- Поломки кадки по вине покупателя при нарушении им правил эксплуатации.
- 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.