

Bedienungsanleitung

Der richtige Umgang mit dem Fleisch- und Sauerkrautfass

Bei dem Fleisch- und Sauerkrautfass aus Holz handelt es sich um ein Naturprodukt! Um eine lange Lebensdauer zu gewährleisten, bedarf dieses einer gewissen Pflege.

Vor dem Erstgebrauch

Um die Dichtheit zu gewährleisten, sollte das Fass vor dem ersten Gebrauch gründlich gewässert (d. h. zumindest über Nacht mit Wasser angefüllt) werden. Anschließend das Fass in einem gut belüfteten und nicht zu feuchten Raum bzw. im Freien trocknen lassen.

Vor jedem weiteren Gebrauch

Das Fass mit heißem Wasser ausspülen.

Nach jedem Gebrauch

Die Spindel und den Deckel aus dem Fass nehmen. Anschließend das Fass und den Deckel mit heißem Wasser und ggf. einer weichen Bürste gründlich reinigen und im Anschluss 3 Tage in einem gut belüfteten Raum bzw. im Freien trocknen lassen.

Lagerung

Das Fass ist nach erfolgter Reinigung und Trocknung bzw. bei längerem Nichtgebrauch vor Hitze zu schützen und darf nicht in beheizten Räumen gelagert werden. Es empfiehlt sich hier die Lagerung in einem kühlen und trockenen Keller. (Eine zu feuchte Lagerung kann zu Schimmelbildung führen!)

Bei längerem Nichtbenutzen kann es ebenfalls erforderlich sein, dass Fass zwischenzeitlich zu wässern und anschließend wie oben beschrieben zu trocknen.

Für Schäden durch unsachgemäße Behandlung und Lagerung kann keine Garantie übernommen werden!

