ACHTUNG!
BITTE BEACHTEN

Gebrauchshilfe
für Holzfass 1L, 2L, 3L, 5L, 10L

Dieses Fass wurde in einem traditionellen Fassküferbetrieb handgefertigt. Von der Auswahl des Holzes bis zur Oberflächenbehandlung des fertigen Fasses ist gelernte Handwerkskunst notwendig.

Holz ist ein Naturprodukt und „lebt" mit seiner Umwelt. Das Holz hat die Fähigkeit Feuchtigkeit aufzunehmen und wieder abzugeben. Bei diesem Vorgang verändert sich das Volumen des Holzes.

Bitte beachte vor dem ersten Gebrauch, oder nach längerer Nichtbenutzung folgende Regeln:

> Den Fasshahn mit einem Holz- oder Gummihammer gefühlvoll in die Hahnöffnung einzuschlagen.

> Die Fassinnenseite ist mit einem neuartigen Fassfilm versehen, welcher sowohl das Fass abdichtet, als auch eine Geschmacks- und Farbübertragung an den jeweiligen Inhalt erlaubt. Wir empfehlen, das Fass ein Mal mit Wasser (kein heißes Wasser verwenden) zu befülle und ca. 2 Tage stehen zu lassen – so wird der vordergründige Holzgeschmack „ausgewaschen". Da Wasser ablassen – dieses hat eine leichte Holzfärbung und schmeckt auch nach Holz – und nun kann der gewünschte Inhalt eingefüllt werden. Wenn du eine längere Reifung des Inhalt wünschst, achte bitte auf folgende Kriterien:

> Das Fass immer voll befüllen.

> Stopfen und Hahn müssen das Fass absolut dicht abschließen, da sich sonst der Alkohol verflüchtigt.

> Der Inhalt hat jetzt Zeit mit dem Holz zu reifen und wird sich geschmacklich zu verfeinern.

> Probiere in gewissen Abständen die Qualität und Menge des Inhalts – um so die richtige Geschmacksnote zu finden.

> Beachte bitte, dass du beim Ablassen des Inhaltes den Stopfen an der Oberseite lockerst, da ansonsten ein Vakuum im Fassinneren entsteht und der Inhalt nur ganz langsam heraus rinnt.

> Wenn du dein Fass öfters verwendest (mit neuem Inhalt befüllst) wird sich die Reifezeit jeweils verlängern.

> Stelle zur Sicherheit ein Tropfgefäß unter den Fasshahn.

> Wir empfehlen das Tropfgefäß unter dem Fasshahn zu belassen.