5.2 ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- применять дубовые бочки для иных целей, помимо указанных в п. 1–3 данной Инструкции;
- вносить изменения, не предусмотренные данной Инструкцией, в конструкцию изделия;
- эксплуатировать бочки, если доски рассохлись, или отдельные комплектующие повреждены;
- использовать оборудование в неисправном состоянии, в состоянии алкогольного опьянения или других психотропных и сильнодействующих веществ;
- допускать посторонних лиц к дубовым бочкам; допускать детей или лиц с ограниченной дееспособностью к работе с изделием.

6. Уход и хранение.

Чистку оборудования нужно производить после окончания работы или после длительных перерывов в работе. Протирать бочки желательно мягкой губкой или тряпкой.

Изделие в упаковке предприятия-изготовителя рассчитано на хранение в отапливаемых и вентилируемых помещениях при температуре 5-35°C и относительной влажности воздуха не более 70% при температуре 25°C.

Оптимальные условия хранения в распакованном виде - при температуре от+10 до $+35^{\circ}\mathrm{C}$ и относительной влажности воздуха 45--80%.

Не допускается хранение в условиях высокой концентрации влаги, без защиты от атмосферных осадков и прямых солнечных лучей, в присутствии паров кислот, щелочей и других агрессивных жидкостей, вызывающих коррозию металлов.

После транспортировки оборудования или хранения его при низких температурах (менее $+5^{\circ}$ C) нужно выдержать его при комнатной температуре не менее 2 часов.

7. Гарантийный срок.

7.1 Гарантийный срок на дубовые бочки вощёные представлен в Инструкции по подготовке и использованию дубовых бочек.

Производитель	ИП Гайнутдинов Анатолий Николаевич, ИНН 432500888349,				
	ОГРНИП 314744919000039, почтовый адрес: 610000, г. Киров, а/я 154				
	Фактический адрес: Россия, 610006, Кировская область, г. Киров,				
	Октябрьский пр-т, д. 24/2, корп.3, пом.1001				

Единый номер горячей линии: 8 (800) 250 59 32

E-mail: service@gradushaus.ru

Электронная система для заявок в сервисный центр: zabota.gradushaus.ru

Чат бот Telegram для приема обращений UserServiceBot

ВНИМАНИЕ!

Мы непрерывно работаем над улучшением характеристик нашего оборудования. В связи с этим производитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию дубовых бочек без уведомления заказчика. Данные изменения не меняют функционала дубовых бочек и связаны с улучшением потребительских свойств товара.

БОЧКИ ДУБОВЫЕ ВОЩЁНЫЕ



Инструкция по применению

1. Описание и назначение дубовых бочек

Выдержка в дубовых бочках давно стала классикой приготовления элитного алкоголя. В период настаивания происходят процессы, изменяющие на вкус, цвет, аромат и состав алкоголя. Каждое изделие бондарей настолько же индивидуально, как и напиток винокура: дуб, как любое растительное сырьё, обладает уникальными характеристиками, на которые влияет очень много факторов. Поэтому математической точности в этом вопросе достичь не получится. Вкус одного и того же напитка из разных бочек будет отличаться. Зависит всё не только от конкретной древесины и степени её обжига. Но также от того, в каких условиях бочка хранилась. какие напитки побывали в ней за время использования.

Основные преимущества:

- Материал высокого качества. Бочки из вощёного кавказского дуба среднего обжига обеспечивают идеальные условия для настаивания благодаря естественным свойствам дуба, добавляя напитку уникальные нотки вишни, абрикоса, горького шоколада
- Объем от 3 до 25 литров. Удобные размеры бочек, присутствие подставки идеально для различных партий алкогольных напитков.
- Дубовый краник для удобства использования. Бочка оснащена краном, что облегчает процесс сливания, дозирования напитка без необходимости открывать бочку. Краник выполнен из того же кавказского дуба, потому не придаёт никаких дополнительных привкусов напитку.
- Бочка как декоративный элемент интерьера. Такая дубовая бочка стильно смотрится в любом интерьере. Оформление под старину, натуральные материалы формируют её шарм и уникальность.
- Эстетика и стиль. Такая бочка не только практичный элемент интерьера, но и элегантный подарок любому мужчине: другу, родственнику, коллеге по любому поводу. Подарив ему такое изделие, вы дадите возможность не только наслаждаться вкусом настоящего самогона, но и создавать свои уникальные крепкие напитки.

Мы предлагаем дубовые бочки, внешне состаренные для настаивания алкоголя 3, 5, 10, 15, 20, 25 литров — это изысканный предмет, который придаст вашим крепким спиртным напиткам особый вкус и аромат.

Деревянные бочонки изготовлены из высококачественного кавказского дуба и предназначены в том числе для получения алкогольных напитков премиум класса: самогона, вина, коньяка, виски, пива.

2. Внешний вид и комплектация дубовых бочек

В комплекте: 2 пробки, подставка, дубовый кран и инструкция. Обжиг средний, бочка вощёная. При правильном использовании срок службы изделия не ограничен.

3. Характеристики дубовых бочек

3.1 Основные характеристики:

Показатель	3 л	5л	10 л	15 л	20 л	25 л
Размеры, мм	260x250x 210	290x230x25 0	320x330x 300	370x380x3 60	420x390x36 0	420x430x4 10
Масса, кг	4	5	7	10	13	15
Диаметр, мм	210	250	300	360	360	400

Порода дерева	дуб кавказский
Обработка	вощение (внешняя), средний обжиг (внутренняя)
Вид алкоголя	для бренди, виски, водки, коньяка, настоек, граппы, коктейлей, красного и белого вина, ликеров, для медовухи, пива, сидра
Производите ль	РФ

4. Монтаж оборудования

Специфика любых дубовых бочек — вероятность их усыхания. В этом случае обручи (4 шт.) могут смещаться по поверхности бочки. При заливании любой жидкости вероятны протечки. Все они устраняются в течение максимум 1–2 недель. **Необходимы следующие действия:**

- 1. Распаковать бочку. Установить её на подставку.
- Если обручи жёстко не держатся на поверхности бочки, сдвигаются по ней, необходимо сдвинуть все обручи до упора к центру ёмкости. Расстояние зависит от степени рассыхания и объёма бочки.

Каждый обруч стоит сдвигать равномерно, последовательно с разных сторон. Для этого можно использовать любой тонкий стальной прут и небольшой молоток.

- 3. Когда обручи перестали сдвигаться по деревянной поверхности, бочку на подставке стоит выставить для полного устранения течи на любой поддон либо в ванну. Далее открыть пробку в верхней части бочки, влить 0.25–0.5 литра (в зависимости от размера бочки) кипятка.
- 4. В течение суток вода постепенно будет вытекать, а дерево расширяться. Воду необходимо регулярно подливать.
- Когда течь полностью прекратится, оставшуюся в бочке воду необходимо слить с помощью крана. После этого бочку необходимо целиком заполнить кипятком и оставить на 24 часа.
 - 6. Слить с помощью крана всю воду из бочки.
- 7. Залить в бочку примерно ⅓ от её объёма, кипяток с содой, оставить на 1 сутки, 3-5 раз переворачивая бочку на другой бок. Затем слить.
- Ополоснуть бочку артезианской водой. Теперь она готова к заполнению дистиллятом или иной жилкостью.

5. Меры предосторожности.

- 5.1 Общие правила безопасности.
- оборудование предназначено для использования взрослыми людьми, ознакомившимися с данной Инструкцией;
- до начала работ должен быть проведён внешний осмотр оборудования, проверка надёжности креплений, устойчивости расположения;
 - необходимо ограничить пожароопасность.