

# **!Gebrauchsanweisung!**

## Anleitung für das Whiskyfass aus Eichenholz

Das Whiskyfass wurde aus Eichenholz gefertigt und mit Paraffin-Wachs gedichtet. Somit eignet es sich ideal für die Lagerung verschiedenster Getränke, wie z.B. Whisky, Schnaps, Brände oder Wein.

Dank der naturbelassenen Oberfläche wird das Holz leichte helle Aroma- und Farbstoffe an das eingefüllte Getränk abgeben.

### **Folgende Regeln solltest du vor dem ersten Gebrauch, oder nach längerer Nichtbenutzung beachten:**

- ▶ Den Messinghahn gefühlvoll mit einem Gabelschlüssel in die dafür vorgesehene Hahnöffnung. Nicht zu weit, Bruchgefahr!
- ▶ Das Whiskyfass ist von Innen mit einem Paraffin-Wachs verdichtet. Bitte vor Gebrauch mehrmals gründlich mit lauwarmem Wasser ausspülen.
- ▶ Anschließend befüllst das Fass komplett mit lauwarmen Wasser und lässt es für 12 Stunden ohne den Stopfen stehen.
- ▶ Nach 12 Stunden kannst du das Wasser ablassen und das Whiskyfass mit deinem Getränk füllen.
- ▶ Sollte das Fass Undichtigkeit zwischen dem Fass und Hahn aufweisen, drehe den Hahn vorsichtig weiter rein. Im Notfall kannst du auch Fassdichte verwenden.

### **Folgende Kriterien solltest du beachten, wenn du eine längere Reifezeit für dein Getränk planst:**

- ▶ Befülle das Whiskyfass immer komplett.
- ▶ Dichte das Fass mit dem Stopfen und dem Hahnvollständig ab, sonst könnte sich der Alkohol verflüchtigen.
- ▶ Durch das Eichenholz, hat dein Getränk jetzt Zeit zu reifen und seinen Geschmack zu verfeinern.
- ▶ Für die gewünschte Qualität und einen perfekten Geschmack, probiere dein Getränk in regelmäßigen Abständen.
- ▶ Denke daran, dass du vor dem Abfüllen den Stopf oben auf dem Fass etwas lockerst, da sonst ein Vakuum entstehen könnte.
- ▶ Zur Sicherheit empfehlen wir dir ein Tropfgefäß unter dem Messinghahn zu stellen.