

## INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA CEBRZYKA HANGIRI

Kilka uwag dotyczących użytkowania cebrzyka hangiri:

- cebrzyk jest wykonany z naturalnego, surowego drewna i mogą pojawiać się przebarwienia związane z przygotowaniem ryżu do sushi, z wykorzystaniem octu i cukru. Jest możliwe dodatkowe zaimpregnowanie drewna np. olejem jadalnym lub woskiem, ale sami musicie Państwo ocenić na ile to wpłynie na smak sushi.
- jeśli pojawiają się zabrudzenia, to należy je na bieżąco usuwać wodą z rozcieńczonym detergentem, nie wolno korzystać ze zmywarek
- następnie cebrzyk powinien być odstawiony do wysuszenia, najlepiej do góry dnem, z dostępem powietrza, ale z dala od grzejników i też nie bezpośrednio na słońcu
- co jakiś czas można też używać środków przeciwgrzybiczych / odkażających
- w przypadku rozchodzenia się klepek spowodowanego nadmiernym wysuszeniem się drewna, należy obrócić cebrzyk dnem do góry i lekko dobić obręczę młotkiem, następnie namoczyć wewnątrz; ślady po obręczach można zeszlifować
- naczynie powinno być szczelne, ale nie jest przeznaczone do przechowywania płynów, więc wcale takie być nie musi. Mielśmy skrajny przypadek, że cebrzyk był napełniany wodą w celu utrzymania szczelności i odstawiony na stalowym blacie w wilgotnym i ciepłym pomieszczeniu. Brak dostępu powietrza od spodu spowodował pojawienie się pleśni.

Mamy nadzieję, że cebrzyk będzie długo służył.

W razie wątpliwości prosimy Państwa o kontakt:

Beczka Polska

tel. kom. 601 800 847

beczka@beczkapolska.pl

www.beczkapolska.pl

