

MAISCHFEST

Fermentierkessel
Fermentation Kettle
Cuve de fermentation
Caldera de fermentación
Caldaia di fermentazione

10032122 10032123



COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING




KLARSTEIN

www.klarstein.com

ARTIKEL

Artikelnummer	10032122	10032123
Volumen	25 L	30 L

LIEFERUMFANG

		
Botlich	Gäraufsatz	Schließender Stopfen

REINIGUNG UND PFLEGE

Fermenter

- Der Fermenter besteht aus Edelstahl und kann mit einem Scheuermittel oder mit einem Scheuerschwamm, gereinigt werden.
- Um den Wasserhahn zu reinigen, schieben Sie eine Bürste durch den Wasserhahn nach oben und unten. Führen Sie die Bürste durch die Öffnung im Inneren des Geräts ein, um den Wasserhahnanschluss zu reinigen.
- Waschen Sie den Wasserhahngriff mit heißer Seifenlauge und spülen Sie ihn danach mit klarem Wasser ab.
- Verwenden Sie kein Backnatron, um das Gerät zu reinigen, da es das Metall beschädigen kann.

Gähröhrchen

Reinigen Sie das Gähröhrchen mit warmem Wasser (< 50 °C), einem milden Reinigungsmittel und einer weichen Bürste.

HERSTELLER & IMPORTEUR (UK)

Hersteller:

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Deutschland.

Importeur für Großbritannien:

Chal-Tec UK limited

Unit 6 Riverside Business Centre

Brighton Road

Shoreham-by-Sea




BN43 6RE

United Kingdom

ARTICLE

Item number	10032122	10032123
Volume	25 L	30 L

SCOPE OF DELIVERY

		
Fermentation vessel	Bung with stopper	Sealing stopper

CLEANING AND CARE

The fermenter

- The fermenter is made of stainless steel and can be cleaned with a scouring agent, possibly in combination with a scouring pad.
- To clean tap, move a brush up and down through the tap, then insert brush through opening inside the appliance to clean tap connection. Wash tap handle in hot soapy water and rinse.
- Don't use baking soda to clean the appliance as it can pit the metal.

Airlock

Clean the airlock with warm water (< 50 °C), a mild detergent and a soft brush.

MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

Manufacturer:

Chal-Tec GmbH, Wallstrasse 16, 10179 Berlin, Germany.



Importer for Great Britain:

Chal-Tec UK limited
Unit 6 Riverside Business Centre
Brighton Road
Shoreham-by-Sea
BN43 6RE
United Kingdom

ARTICLE

Numéro d'article	10032122	10032123
Capacité	25 L	30 L

CONTENU DE L'EMBALLAGE

		
Cuve	Tour de fermentation	Bouchon

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Fermenteur

- Le fermenteur est en inox et se nettoie avec un agent de récurage ou un tampon à récurer.
- Pour nettoyer le robinet, faites glisser une brosse de haut en bas à travers. Insérez la brosse à travers l'ouverture à l'intérieur de l'appareil pour nettoyer le branchement du robinet.
- Lavez le robinet à l'eau chaude savonneuse puis rincez à l'eau claire.
- N'utilisez pas de bicarbonate de soude pour nettoyer l'appareil car cela pourrait endommager le métal.

Tube de fermentation

Nettoyez le tube de fermentation à l'eau tiède (<50 ° C) savonneuse et avec une brosse douce.

FABRICANT ET IMPORTATEUR (UK)

Fabricant :

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Allemagne.

Importateur pour la Grande Bretagne :

Chal-Tec UK limited

Unit 6 Riverside Business Centre

Brighton Road

Shoreham-by-Sea

BN43 6RE

United Kingdom

ARTÍCULO

Número de artículo	10032122	10032123
Volumen	25 L	30 L

ALCANCE DE SUMINISTRO

		
Recipiente	Cerradura de fermentación	Tapón de cierre

LIMPIEZA Y CUIDADO

Fermentadores

- El fermentador es de acero inoxidable y puede ser limpiado con un agente limpiador o una esponja limpiadora.
- Para limpiar el grifo, deslice un cepillo hacia arriba y hacia abajo a través del grifo. Inserte el cepillo a través de la abertura interior de la unidad para limpiar la conexión del grifo.
- Lave el mango del grifo con agua caliente jabonosa y luego enjuague con agua limpia.
- No utilice bicarbonato de sodio para limpiar el aparato, ya que podría dañar el metal.

Tubo de fermentación

Limpie el tubo con agua tibia (< 50°C), un detergente suave y un cepillo suave.

FABRICANTE E IMPORTADOR (REINO UNIDO)

Fabricante:

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Alemania.




Importador para Gran Bretaña:

Chal-Tec UK limited
Unit 6 Riverside Business Centre
Brighton Road
Shoreham-by-Sea
BN43 6RE
United Kingdom

ARTICOLO

Codice articolo	10032122	10032123
Volume	25 L	30 L

CONSEGNA

		
Recipiente	Gorgogliatore	Tappo di chiusura

PULIZIA E MANUTENZIONE

Fermentatore

- Il fermentatore è realizzato in acciaio inossidabile e può essere pulito con un detergente abrasivo o una spugnetta abrasiva.
- Per pulire il rubinetto fai scorrere uno spazzolino su e giù attraverso il rubinetto. Inseriscilo attraverso l'apertura all'interno del fermentatore per pulire l'attacco del rubinetto.
- Lava l'impugnatura del rubinetto con acqua calda e sapone e risciacqua con acqua pulita.
- Non utilizzare il bicarbonato di sodio per pulire l'apparecchio in quanto potrebbe danneggiare il metallo.

Gorgogliatore

Pulisci il gorgogliatore con acqua calda (< 50 °C), un detergente delicato e una spazzola morbida.

PRODUTTORE E IMPORTATORE (UK)

Produttore:

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlino, Germania.

Importatore per la Gran Bretagna:

Chal-Tec UK limited
Unit 6 Riverside Business Centre
Brighton Road
Shoreham-by-Sea
BN43 6RE
United Kingdom



KLARSTEIN