



So einfach funktioniert's:

1. Schritt:

Lagern Sie Ihr Fässerle mindestens 24 Stunden vor Gebrauch bei +6° bis +8 °C.
ACHTUNG! Nicht in der Tiefkühltruhe lagern, dies führt zur Zerstörung des Fässerles.

2. Schritt:

Verwenden Sie den passenden Kunststoffzapfhahn mit dem patentierten Anschlagstutzen.
Spülen Sie den Hahn und die abgezogene Gummidichtung mit klarem Wasser ab (ohne Spülmittel!).

3. Schritt:

Setzen Sie die Gummidichtung in das Zapfloch ein.

4. Schritt:

Drücken Sie den geschlossenen Zapfhahn mit einer Drehbewegung um 90° fest in das Zapfloch.
Bitte keinen Hammer verwenden!

5. Schritt:

Jetzt können Sie KETTERER Edel zapfen und genießen.

6. Schritt:

Wird der Bierfluss schwächer, entfernen Sie bitte die Schutzkappe und schrauben Sie die Belüftungsschraube auf den oberen Anschluss.

7. Schritt:

Ist das Fass leer, entfernen Sie den Zapfhahn, die Belüftungsschraube und die Gummidichtung und spülen alles mit klarem Wasser aus.

Gebraut nach dem Reinheitsgebot von 1516 und mit Wasser von ursprünglicher Reinheit.

Zutaten:

Brauwasser, Gerstenmalz, Hopfen, Hopfenextrakt

Fässerle 10,0 l, alc. 5,2 % vol. - Mehrweggebinde, Pfand: 30,00 Euro.
Brauereiabfüllung der Familienbrauerei M. Ketterer, 78132 Hornberg