

# Umgang mit dem Edelstahl-Fass



**TEIKEI**  
**OLIVE**

community supported extra virgin olive oil

Ein Video,

in welchem wir dir zeigen, wie du das Fass bis zum letzten Tropfen Olivenöl richtig entleerst, wie du das leere Fass für die Wiederbefüllung richtig vorbereitest und welche Schritte du beim "Anzapfen" vom frisch gefüllten Fass berücksichtigen musst.



(Video ist auch für unverpackt-Läden, deshalb gibt es gewisse Zusatz-Informationen.)

<https://vimeo.com/831045025>

Eine kürzere schriftliche Erklärung,

wenn das Fass per Post kommt, wie du es in Betrieb nimmst und wie du es für die Wiederbefüllung vorbereitest.

## I. KARTON SO ÖFFNEN UND AUFBEWAHREN (TROCKEN),

- A. dass er sich für den Rücktransport wiederverwenden lässt. Dieser kann bei sorgfältigem Umgang bis zu 3x zirkulieren!

## II. 1/2" AUSFLUSSHAHN EINSCHRAUBEN

- A. Es braucht u.U. ein Werkzeug (z.B. Zange), um die Transportkappe zu lösen.
- B. Sicherstellen, dass Deckel & Ventilschraube (im Deckel) dicht sind, denn das Fass muss nun gekippt werden.
- C. Achte darauf, wie im Bild zu sehen, dass die Bodenseite ein wenig höher liegt, damit das lebensmittelechte Schutzgas (Argon), welches auf dem Öl "liegt", nicht aus dem Fass entweichen kann (unsichtbar!)
- D. Transportkappe lösen und Ausflusshahn aufschrauben. Soweit bis der Griffhals zum Deckel zeigt, danach mit Metallring den Dichtungsring ans Fass pressen.
- E. Sicherstellen, dass Ausflusshahn geschlossen ist, bevor du das Fass wieder hin stellst.



## III. ÖL ENTNEHMEN:

- A. Ventilfunktion
  - 1. Bei Sansone Fässern gibt es ein kleines Schraub-Ventil im Deckel. Wenn dieses offen ist, fließt Luft nach, somit entsteht bei Ölentnahme kein Vakuum und ein guter Öl-Fluss unten aus dem Hahnen ist gewährleistet. Das hinzugefügte Schutzgas verhindert dabei die schädliche Oxidation des Öls.
- B. Den Hahn aufdrehen
  - 1. Am besten funktioniert dies in einem gut belichteten Raum, damit der Füllstand in der Flasche gut sichtbar ist und es zu keinem Verlust kommt.
- C. Nach dem Befüllen den Hahn schließen und bei Bedarf den Auslaufstutzen nach oben drehen, damit kein Öl auf dem Boden tropft. Die Holz Olive dient in diesem Fall dazu, den Auslaufstutzen vor Verschmutzung zu schützen.

## IV. UMGANG MIT FASS, WELCHES LEER GEWORDEN IST

- A. Deckel öffnen und das Fass auf den Kopf stellen, um alles wertvolle Öl nutzen zu können.
  - 1. Falls der Deckel klemmt, hilft oft eine zweite Person (siehe Video). Reicht das noch nicht: mit Föhn (Haartrockner) 3-5 Minuten Fasshals von aussen erwärmen und dann in Teamarbeit mit etwas Kraftaufwand aufdrehen.
- B. Wenn das Fass vollständig entleert ist, möglichst sofort und ausschliesslich! mit Einweg-Papier o.ä. auswischen, bis das Papier kein Fett mehr aufnimmt.
  - 1. Hahnen entnehmen und Transportkappe für Rückversand/Lagerung verwenden.
  - 2. Auslaufhahnen, Holzolive und TEIKEI Magnet-Etikette bei dir behalten!
    - a) Mehr Informationen zum Umgang mit der Magnet-Etikette im Video.
- C. Mit dem Fass zur Wiederbefüllung an die nächste Abfüllaktion kommen.  
Oder das Fass mit dem dazugehörigen Versandkarton schützen, zur Post bringen und an uns zurücksenden.  
Die Zustelladresse folgt separat! Danke