

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/balon-do-wina-34-l-z-szeroka-szyjka-w-koszu-plast-p-1180.html>



## Balon do wina 34 L z szeroką szyjką w koszu plast.

|                  |                      |
|------------------|----------------------|
| Numer katalogowy | <b>BR-644134</b>     |
| Kod producenta   | <b>BR-644134</b>     |
| Kod EAN          | <b>5908277714093</b> |

### Opis produktu

**Balony szklane szerokootworowe** przeznaczone do fermentacji win, piw, miodów pitnych, do przetrzymywania nalewek i destylatów, pikli i kiszzonek, kompotów i dżemów oraz produktów sypkich. Balony tego typu są niezwykle wygodne w użyciu. W szerokiej szyjce swobodnie mieści się ręka. Dzięki temu łatwo je umyć i łatwo napełnić (opróżnić) np.: większymi owocami lub warzywami. Dostępne w zdejmowanych koszach plastikowych, sprzedawane w komplecie z plastikową nakładką, jednak o małej szczelności.

#### Wymiary:

Ø wew. 12,0 cm

Ø zew. 13,8 cm

#### Zamknięcie dopasowane do balonu o pojemności 34 L:

-gumowy, szczelny kaptur o średnicy 138 mm (647238).

#### Charakterystyka:

Szkło, z którego wykonane są balony posiada wszelkie atesty zezwalające na kontakt z produktami spożywczymi zawierającymi alkohol. Jest to szkło termicznie niehartowane.

#### Użytkowanie:

Szkła nie należy poddawać zbyt gwałtownym szokom termicznym, gdyż zbyt duża różnica temperatur mogłaby spowodować jego uszkodzenie. Zaleca się przed użyciem przechowywać balon w temperaturze pokojowej przez minimum godzinę. Nie zalewać balonu wodą o wyższej temperaturze niż 50 C. Zalecane jest mycie szkła w letniej wodzie z dodatkiem środków dezynfekcyjnych np. pirosiarczyn potasu lub Oxi Turbo.

Ze względu na powstające w trakcie burzliwej fermentacji duże naprężenia, zalecane jest w tym okresie zamknięcie balonu mniej szczelnym czopem z waty, co zapobiega ewentualnemu pęknięciu szkła.

#### Uwaga:

Pojemność balonu 34 L  $\pm$  8%.

Cena dotyczy 1 sztuki.