

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/gasior-dama-1l-w-oplocie-z-zakretka-browin-p-680.html>

BRAK
ZDJĘCIA



Gasior Dama 1L w oplocie, z zakrętką Browin

Cena brutto	21,00 zł
Cena netto	17,07 zł
Dostępność	DOSTĘPNOŚĆ
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	640131
Kod producenta	640131
Kod EAN	5904816018660
Producent	Browin

Opis produktu

Gasiorzy przeznaczone zarówno do fermentacji win, piw, miodów pitnych, jak i do przechowywania już gotowych trunków. Poręczna rączka ułatwi przelewanie płynu z gasiora. Podstawa gasiora zabezpieczona jest eleganckim opłotem.

Dane techniczne:

Ø wew. 2,0 cm.
Pojemność gasiora 1 L ± 5%.
Wysokość gasiora z nakrętką 22,3 cm.

Zamknięcia dopasowane do gasiora o pojemności 1 L:

- korek gumowy z otworem Ø 41/37 ([647041](#)) nakładany na szyjkę
- korek z korka Ø 30/25 ([652500](#))
- kaptur Ø 45 ([647245](#))
- zakrętka do gasiora 5,3,2 L ([641000](#)).

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. Zalecane jest mycie szkła w letniej wodzie z dodatkiem środków dezynfekcyjnych np. pirośniarczyn potasu lub Oxi Turbo.
Ze względu na powstające w trakcie burzliwej fermentacji duże naprężenia, zalecane jest w tym okresie zamknięcie gasiora mniej szczelnym czopem z waty, co zapobiega ewentualnemu pęknięciu szkła.

Uwaga:

Pojemność gasiora 1 L ± 8%.
Cena dotyczy 1 sztuki.

Zamknięcia dopasowane do gasiora o pojemności 1 L:

- korek z korka Ø 21/16 ([652250](#); [652201](#); [652202](#))
- korek z korka Ø 23/18 ([652302](#); [652301](#))
- zakrętka z dozownikiem ([641020](#)).

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. Zalecane jest mycie szkła w letniej wodzie z dodatkiem środków dezynfekcyjnych np. pirośniarczyn potasu lub Oxi Turbo.

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

Uwaga:

Pojemność gąsiora 1 L $\pm$ 8%.

Cena dotyczy 1 sztuki.