

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/gasior-dama-5-l-z-uchwytem-szklanym-p-838.html>



Gasior Dama 5 L z uchwytem szklanym

Numer katalogowy	BR-640205
Kod producenta	BR-640205
Kod EAN	5904816013702

Opis produktu

Szklany gasior do fermentacji i przechowywania wina, nalewki, miodu pitnego czy destylatu.

- **Do przechowywania płynów** - pojemna 5 L butla idealnie sprawdzi się do przechowywania gotowych trunków lub soków.
- **Do fermentacji** - dokupując do gasiora korek z otworem i rurkę fermentacyjną można prowadzić w nim fermentację wina, piwa czy miodu pitnego.
- **Grube szkło** - gasior wykonany został grubego szkła, dzięki temu jest wytrzymały i posłuży Ci na lata.
- **Poręczny uchwyt** - ułatwi przelewanie zawartości butli oraz przenoszenie naczynia.
- **Plastikowy koszyczek** - gasior wyposażony jest w zdejmowany koszyczek zabezpieczający go przed potłuczeniem oraz stanowiący izolację butli od podłoża.

Gasior przeznaczony jest zarówno do fermentacji domowych alkoholi tj. wina, piwo, destylaty, jak i do przechowywania już gotowych trunków czy soków. Uchwyt znajdujący się przy szyjce butli ułatwia jej przenoszenie oraz nalewanie płynu np.: do kieliszków. Podstawa gasiora zabezpieczona jest zdejmowanym, plastikowym koszyczkiem. Szkło, z którego wykonane są butelki, posiada wszystkie atesty dopuszczające je do kontaktu z żywnością zawierającą alkohol. Szkło nie zostało poddane hartowaniu termicznemu.

Korki/zamknięcia pasujące do gasiora o pojemności 5L:

- korek gumowy z otworem na rurkę fermentacyjną \varnothing 33/29 mm ([647033](#))
- korek gumowy z zamknięciem \varnothing 32 mm ([647332](#))
- korek z korka \varnothing 32/30 mm ([652600](#))
- zamknięcie mechaniczne z drutu \varnothing 40 mm ([641070](#)).

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 [Pirosiarczynu 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.