

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/gasior-dama-5-l-z-zamk-mech-i-koszykiem-plast-browin-p-686.html>

BRAK
ZDJĘCIA



Gąsior Dama 5 L z zamk. mech. i koszykiem plast. Browin

Cena brutto	19,00 zł
Cena netto	15,45 zł
Dostępność	DOSTĘPNOŚĆ
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	640525
Kod producenta	640525
Kod EAN	5904816004083
Producent	Browin

Opis produktu

Domowa produkcja win, nalewek, miódów pitnych i soków wymaga wysokiej jakości akcesoriów. Postaw na nasz Gąsior - Dama o pojemności 5 L z mechanicznym zamknięciem i plastikowym koszykiem, ułatwi Ci zarówno fermentację, jak i przechowywanie ulubionych trunków!

- **Wysoka jakość** - Gąsior Dama o pojemności 5 L wykonany został z wysokiej jakości szkła, dzięki czemu produkt posłuży Ci przez długi czas!
- **Fermentuj i przechowuj** - gąsior idealnie sprawdzi się zarówno do fermentacji, jak i przechowywania gotowych domowych trunków oraz soków.
- **Szczelne mechaniczne zamknięcie** - gąsior wyposażony jest w szczelny korek z zamknięciem z drutu.
- **Bezpieczeństwo domowych wyrobów** - szkło z którego wykonany został gąsior posiada wszystkie atesty zezwalające na kontakt z produktami spożywczymi - również tymi zawierającymi alkohol!
- **Dedykowane akcesoria** - dokupując do gąsiora korek z otworem i rurkę fermentacyjną możesz prowadzić w nim fermentację wina, piwa, nalewek czy miodu pitnego.
- **Plastikowy koszyk** - w zestawie wraz z Damą otrzymasz zdejmowany, plastikowy, żółty koszyczek zabezpieczający go przed potłuczeniem oraz stanowiący izolację butli od podłoża.

Wysokiej jakości Gąsior Dama o pojemności 5 L wykonany jest ze szkła, dzięki czemu produkt posłuży Ci przez lata! Przezroczyste, białe szkło posiada wszelkie atesty zezwalające na kontakt z produktami spożywczymi, również tymi zawierającymi alkohol. Dodatkowo klarowność tworzywa umożliwia nieustanną obserwację procesów zachodzących wewnątrz naczynia. Bez obaw o zdrowie swoje i bliskich przechowuj więc ulubione domowe trunki, a także prowadź ich fermentację! Wystarczy, że dokupisz do gąsiora korek z otworem i rurkę fermentacyjną, by móc prowadzić w nim fermentację win, piw, nalewek i miódów. Podczas przechowywania zaletą tego modelu jest szczelne mechaniczne zamknięcie w postaci korka z zamknięciem z drutu. Podstawa gąsiora zabezpieczona jest zdejmowanym, plastikowym koszykiem w kolorze żółtym.

Użytkowanie:

Szkła nie należy poddawać zbyt gwałtownym szokom termicznym, gdyż zbyt duża różnica temperatur może spowodować jego uszkodzenie. Zalecane jest mycie szkła w letniej wodzie z dodatkiem np. [pirosiarczyn 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 zapobiegnie ewentualnemu pęknięciu szkła.

Uwaga! Damy nie należy myć gorącą wodą, a co za tym idzie nie należy wlewać do niej gorących płynów!

Korki/zamknięcia pasujące do gąsiora o pojemności 5 L:

- korek gumowy z otworem Ø 33/29 ([647033](#))

- korek z korka Ø 30/25 ([652500](#))

Uwaga: Cena dotyczy 1 sztuki.