Dane aktualne na dzień: 08-02-2026 04:37

Link do produktu: https://sklep.todo.info.pl/korek-aglomerowany-walcowy-d24x38-mm-100-szt-p-1297.html

Korek aglomerowany, walcowy d.24x38 mm (100 szt.)

Numer katalogowy	**BR-650210**
Kod producenta	**BR-650210**
Kod EAN	**5904816015782**

Opis produktu

- **Zabezpieczenie wina —** korek to najważniejszy element podczas przeprowadzania procesu korkowania — to on zabezpiecza wino przed wpływem czynników zewnętrznych. Zadbaj o korki wysokiej jakości i ciesz się swoimi udanymi domowymi trunkami!
- **Wysoka jakość wykonania —** korek naturalny wykonany w procesie aglomeracji (pokruszenie naturalnego korka, a następnie uformowanie go w kształt walca) o wymiarze 24 × 38 mm.
- **Do każdego rodzaju butelek —** ze względu na swój kształt korek ten przy zastosowaniu korkownicy może posłużyć do zakorkowania każdej standardowej butelki używanej w winiarstwie.
- **Prostota użytkowania —** korki są łatwe w użyciu, należy jedynie pamiętać o ich odpowiednim przygotowaniu przed rozpoczęciem procesu. Zaniechanie tej czynności może prowadzić do uszkodzenia korków lub korkownicy.
- **Elastyczne i plastyczne —** korkowanie butelek z użycie tych korków jest bezproblemowe! Korki zanurzone w gorącej wodzie na ok. 3 minuty stają się bardziej plastyczne i w łatwiejszy sposób mogą zostać umieszczone w szyjce butelki.

Korki naturalne, aglomerowane stworzone z naturalnego korka, pokruszonego, a następnie uformowanego w kształt walca o wymiarach 24 × 38 mm. Nadają się do korkowania przy użyciu korkownicy wszystkich standardowych butelek stosowanych w winiarstwie. Użycie korków wysokiej jakości jest niezwykle ważne i ma ogromny wpływ na jakość przygotowywanego wina. Nasz produkt to gwarancja trwałości — korki są łatwe w użyciu, należy jedynie pamiętać o ich odpowiednim przygotowaniu do procesu korkowania. Korki należy namoczyć w gorącej wodzie przez ok. 3 minuty. Dzięki temu korki stają się elastyczniejsze i bardziej plastyczne, a co za tym idzie, łatwiej można je wcisnąć w szyjkę butelki. Zaniechanie czynności namaczania korków może doprowadzić do uszkodzenia korków lub korkownicy!

Uwaga!
Należy pamiętać, aby nie "nawilżać" korków zbyt długo, gdyż to również może doprowadzić do ich uszkodzenia.

Sposób użycia:
1. Namocz korki w gorącej wodzie przez ok. 3 minuty.
2. Używając korkownicy, zakorkuj butelki z domowym trunkiem.
3. Po zakorkowaniu butelki pozostaw na dobę w pozycji pionowej, co pozwoli na dopasowanie się korka do wewnętrznej ścianki butelki.
4. Następnie umieść butelki w pozycji poziomej — zapobiegnie to wysuszeniu korka (wino "obmywa" korek) i zapewni odpowiednią wymianę gazową między wnętrzem a otoczeniem butelki.
5. Po 2-3 dniach sprawdź szczelność korków. Jeśli na którejś z butelek zostanie zauważony wyciek, koniecznie należy wymienić korek na nowy.

Zalecane korkownice:
- korkownica stojąca 507007
- korkownica trójramienna 507002
- korkownica dwuramienna 507001; 507006; 507008.