

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/korek-aglomerowany-walcowy-d24x38-mm-100-szt-p-2884.html>

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



Cena	<b>54,00 zł</b>
Numer katalogowy	<b>P1-650210</b>
Kod producenta	<b>P1-650210</b>
Kod EAN	<b>5904816015782</b>

### 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. Zaniedbanie tej czynności może prowadzić do uszkodzenia korków lub korkownicy.
- **Elastyczne i plastyczne** — korkowanie butelek z użyciem 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. Zaniedbanie 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 którejs z butelek zostanie zauważony wyciek, koniecznie należy wymienić korek na nowy.

#### Zalecane korkownice:

- korkownica stojąca [507007](#)
- korkownica trójramienna [507002](#)
- korkownica dwuramienna [507001](#); [507006](#); [507008](#).

