

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/korek-fermentacyjny-z-zatyczka-universalny-1-szt-browin-p-1074.html>

BRAK
ZDJĘCIA



Korek fermentacyjny z zatyczką - uniwersalny 1 szt. Browin

Dostępność	DOSTĘPNOŚĆ
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	340503
Kod producenta	340503
Kod EAN	5904816002829
Producent	Browin

Opis produktu

- **Do balonów, pojemników i słoików do fermentacji** - koreczek idealnie pasuje do umieszczenia w otworze zakrętki lub pokrywki naczynia fermentacyjnego.
- **Do rurki fermentacyjnej** - korek umożliwia umieszczenie w nim rurki fermentacyjnej plastikowej lub szklanej.
- **2 w 1** - dzięki zatyczce korek może służyć nie tylko w trakcie fermentacji, ale także w czasie przechowywania trunków czy przetworów. Nie musisz posiadać dwóch oddzielnych korków, wystarczy ten jeden.
- **Praktyczna zatyczka zintegrowana z korkiem** - nie musisz obawiać się, że zgubisz zatyczkę, gdyż dzięki elastycznemu połączeniu jej z korkiem zawsze będzie do dyspozycji.
- **Łatwość użycia i szczelność** - korek w prosty sposób umieścisz w przeznaczonym do tego otworze, a zatyczka zapewni odpowiednią szczelność.
- **Wyprodukowany w Polsce** - korek ten został zaprojektowany i wyprodukowany przez Browin, kupując ten polski produkt wspierasz gospodarkę krajową.

Idealny biały, gumowy korek fermentacyjny przeznaczony do różnego rodzaju naczyń, w których przeprowadza się fermentację. Korek pasuje do:

- [pojemników fermentacyjnych](#)
- [balonów do wina z tworzywa](#)
- [słoików do fermentacji i kiszenia](#)

W korku umieścić możesz rurkę plastikową lub szklaną. Dzięki nowatorskiej konstrukcji koreczka użyć możesz go zarówno w celu przeprowadzenia fermentacji, jak i do szczelnego zamknięcia naczynia. Nie musisz jak dotychczas wyposażać się w dwa rodzaje korków: z otworem i pełen. Od teraz wystarczy jeden korek, doskonale pełniący dwie funkcje.

Trwale połączona z korkiem zaślepka gwarantuje możliwość zmiany funkcji koreczka w dowolnej chwili i bez ryzyka, że zatyczka gdzieś się zawieruszy.

Wkładanie korka w pokrywkę balonu, słoja czy pojemnika fermentacyjnego jest bardzo proste, podobnie jak wyjmowanie. Idealne dopasowanie korka zapewnia szczelność zamknięcia.

Sposób użycia:

Przed użyciem umyj korek w ciepłej wodzie z płynem do mycia naczyń i dokładnie osusz. Zamontuj korek w pokrywce, w dedykowanym do korka otworze. W celu przeprowadzenia fermentacji, w otworze korka umieść rurkę fermentacyjną wypełnioną wodą. W celu szczelnego zamknięcia naczynia, w otworze korka umieść połączoną z nim zatyczkę.

Parametry produktu:

Korek pasuje do otworów Φ 16 mm

Kolor produktu: biały

PRODUKT POLSKI