

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/korek-naturalny-walcowy-d22x38-100-sztaglomerat-browin-p-1667.html>

BRAK
ZDJĘCIA



Korek naturalny walcowy
d.22x38 -100
szt.aglomerat Browin

Cena brutto	52,00 zł
Cena netto	42,28 zł
Dostępność	DOSTĘPNOŚĆ
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	650310
Kod producenta	650310
Kod EAN	5908277704131
Producent	Browin

Opis produktu

Opis produktu:

Są to tzw. korki naturalne, aglomerowane (naturalny korek, pokruszony, a następnie uformowany w kształt walca) o Ø 22 mm.
Przy użyciu korkownicy, można nimi zakorkować każdą butelkę.

Zalecane korkownice:

- korkownica stojąca [507007](#)
- korkownica trójramienna [507002](#); [507009](#)
- korkownica dwuramienna [507001](#); [507006](#); [507008](#).

Użytkowanie:

Wszystkie rodzaje korków z korka należy odpowiednio przygotować do korkowania. Zaniechanie tej czynności może prowadzić do uszkodzenia korków lub korkownicy. W warunkach domowych korki wystarczy zanurzyć na ok. 3 min w gorącej wodzie lub umieścić pod przykryciem nad wrzątkiem. Dzięki temu będą one bardziej plastyczne, co ułatwi korkowanie butelek.

Uwaga:

Należy pamiętać, aby nie „nawilżać” korków zbyt długo, gdyż może to spowodować ich uszkodzenie.
Po zakorkowaniu, butelki powinny jedną dobę pozostać w pozycji pionowej. Pozwoli to na dopasowanie się korka do wewnętrznej ściany szyjki butelki. Następnie umieszczamy butelki w pozycji poziomej, co z kolei zapobiega wysuszeniu korka (wino „obmywa” korek) i zapewnia właściwą wymianę gazową między wnętrzem butelki, a otoczeniem. Po dwóch, trzech dniach należy sprawdzić czy korki nie przeciekają. Jeśli zauważymy wyciek, konieczne będzie wymienienie korka na nowy.