

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/korek-naturalny-walcowy-d22x38-20szt.-aglomerat-p-2867.html>



## Korek naturalny, walcowy d.22x38 20szt.-aglomerat

|                  |                      |
|------------------|----------------------|
| Cena             | <b>11,00 zł</b>      |
| Numer katalogowy | <b>P1-650320</b>     |
| Kod producenta   | <b>P1-650320</b>     |
| Kod EAN          | <b>5908277704261</b> |

### Opis produktu

- **Naturalny materiał** - aglomerowany korek powstaje w skutek pokruszenia korka naturalnego, a następnie uformowania go w kształt walca o wymiarach 22 x 38 mm.
- **Do różnych sposobów korkowania** - korki sprawdzą się zarówno do korkowania ręcznego, jak i przy wykorzystaniu korkownicy. Przy ich wykorzystaniu zakorkujesz każdą butelkę!
- **Łatwe w użyciu** - przed korkowaniem, 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.
- **Duża paczka** - zestaw 20 sztuk naturalnych korków pozwoli Ci na zakorkowanie ok. 15 L domowego wina, w standardowych butelkach o pojemności 750 ml.
- **Pewność korkowania** - wybierając nasz produkt decydujesz się na wybór świetnej jakości za niską cenę, zamknięcie wina porządnym korkiem oraz brak problemów przy wyciąganiu korka z butelki.

Przygotowujesz własne domowe wina? Dbasz o to by proces butelkowania wykonywany był starannie i z zachowaniem wszelkiej ostrożności? Od dziś korkowanie będzie przyjemnością, a to za sprawą zestawu 20 sztuk naturalnego korka aglomerowanego. Korki stworzone są poprzez pokruszenie naturalnego korka, a następnie uformowanie go w kształt walca o wymiarach 22 x 38 mm. Przy użyciu np.: korkownicy, można nimi zakorkować każdą butelkę.

**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. 3min 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 m.in. 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.

#### Zalecane korkownicy:

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