

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/korek-z-korka-2318-mm-10-szt-browin-p-1673.html>

BRAK
ZDJĘCIA



Korek z korka 23/18 mm 10 szt. Browin

Cena brutto	10,00 zł
Cena netto	8,13 zł
Dostępność	DOSTĘPNOŚĆ
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	652301
Kod producenta	652301
Kod EAN	5904816103489
Producent	Browin

Opis produktu

- **Naturalny materiał** - aglomerowany korek powstaje w skutek pokruszenia korka naturalnego, a następnie uformowania go w kształt stożka o wymiarach 23 x 18 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.
- **Zestaw 10 sztuk** - naturalnych korków pozwoli Ci na zakorkowanie ok. 7,5 L domowego wina, w standardowych butelkach o pojemności 750 ml.
- **Pewność korkowania** - postaw na wybór świetnej jakości za niską cenę. Zamknięcie wina tym korkiem to gwarancja bezpiecznego przechowywania, a także łatwość odkorkowywania butelek.

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 10 sztuk naturalnego korka aglomerowanego. Korki stworzone są poprzez pokruszenie naturalnego korka, a następnie uformowanie go w kształt stożka o wymiarach 23 x 18 mm. Przy użyciu np.: korkownicy , można nimi zakorkować każdą butelkę. Specyficzny kształt stożka pozwala na wygodne zamykanie już otwartych butelek z winem, przy zachowaniu maksimum szczelności!

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 korkownice:

- korkownica ręczna: [507005](#); [507013](#).