

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/korek-z-korka-2318-mm-100-szt-p-2863.html>

Korek z korka 23/18 mm 100 szt



Cena	78,00 zł
Numer katalogowy	P1-652310
Kod producenta	P1-652310
Kod EAN	5908277706098

Opis produktu

Od dziś korkowanie będzie prawdziwą przyjemnością, a to za sprawą zestawu 100 sztuk naturalnego korka aglomerowanego. Korki stworzone są poprzez pokruszenie naturalnego korka, a następnie uformowanie go w kształt stożka o wymiarach 23 x 18 mm.

- **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 butelki o średnicy min. 17 mm!
- **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 100 sztuk** - naturalnych korków pozwoli Ci na zakorkowanie, aż 100 butelek czyli ok. 75 L domowego wina, w standardowych butelkach o pojemności 750 ml.
- **Pewność korkowania** - postaw na wybór świetnej jakości za niską cenę. Korki stożkowe polecamy szczególnie do korkowania butelek z zawartością do szybkiego spożycia.

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 100 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 butelki o średnicy min. 17 mm. Specyficzny kształt stożka pozwala na wygodne zamykanie już otwartych butelek z winem, przy zachowaniu maksimum szczelności! Korki stożkowe są polecane szczególnie do korkowania butelek z zawartością do szybkiego spożycia.

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](#).