

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/korek-z-korka-2318-mm-20-szt-browin-p-1683.html>



Korek z korka 23/18 mm 20 szt. Browin

Cena brutto	19,00 zł
Cena netto	15,45 zł
Dostępność	DOSTĘPNOŚĆ
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	652302
Kod producenta	652302
Kod EAN	5904816203486
Producent	Browin

Opis produktu

- **Ochrona i bezpieczeństwo** - korkowanie to jeden z najistotniejszych elementów winiarstwa. Nie oszczędzaj i postaw na wysokiej jakości korki, które zabezpieczą i ochronią Twoje wino przed negatywnym wpływem czynników zewnętrznych.
- **Korek naturalny** - wykonany z korka wysokiej jakości. Jego stożkowy kształt oraz wymiary pasują do butelek o szyjkach ze średnicą wewnętrzną szyjki ok 18-21 mm. Korek dedykowany jest do przechowywania butelek w pionie lub zakorkowania wina już otwartego.
- **Profesjonalne winiarstwo także w domowych warunkach** - korki są niezwykle łatwe w użyciu nawet podczas ich ręcznego montażu, aby zapewnić odpowiednią szczelność trunków zalecamy jednak użycie korkownicy.
- **Prostota użytkowania** - korki są łatwe w użyciu należy jedynie pamiętać o ich odpowiednim przygotowaniu przed rozpoczęciem procesu. Zaniechanie tej czynności może prowadzić do uszkodzenia korków lub korkownicy.
- **Elastyczne i plastyczne** - korkowanie butelek z użycie tych korków jest bezproblemowe! Korki zanurzone w gorącej wodzie na ok. 3 minuty stają się bardziej plastyczne i w łatwiejszy sposób mogą zostać umieszczone w szyjce butelki.

Korki naturalne wykonane z korka to gwarancja szczelności i ochrony wina przed wpływem czynników zewnętrznych. Przy pomocy tych korków z łatwością zakorkujesz butelki ręcznie - w celu zapewnienia odpowiedniej szczelności zalecamy jednak użycie korkownicy. Użycie korków wysokiej jakości jest niezwykle ważne i ma ogromny wpływ na jakość przygotowywanego wina. Nasz produkt to gwarancja trwałości — korki są łatwe w użyciu, należy jedynie pamiętać o ich odpowiednim przygotowaniu do procesu korkowania. Korki należy namoczyć w gorącej wodzie przez ok. 3 minuty. Dzięki temu stają się elastyczniejsze i bardziej plastyczne, a co za tym idzie, łatwiej można je wcisnąć w szyjkę butelki. Zaniechanie czynności namaczania korków może doprowadzić do uszkodzenia korków!

Uwaga!

Należy pamiętać, aby nie "nawilżać" korków zbyt długo, gdyż to również może doprowadzić do ich uszkodzenia. Korki polecamy w szczególności do butelek przechowywanych w pionie, a także do przechowywania win już otwartych.