Dane aktualne na dzień: 07-01-2026 02:43

Link do produktu: https://sklep.todo.info.pl/pochlaniacz-zapachu-fermentacyjnego-rurka-fermentacyjna-cicha-wegiel-aktywny-kokosowy-200-g-p-1751.html

Pochłaniacz zapachu fermentacyjnego + rurka fermentacyjna cicha + węgiel aktywny kokosowy 200 g

Cena	**21,00 zł**
Numer katalogowy	**P1-405569**
Kod producenta	**P1-405569**
Kod EAN	**5904816006889**

Opis produktu

Jeśli chcesz pozbyć się nieprzyjemnych zapachów w trakcie fermentacji, nasz pochłaniacz zapachów fermentacyjnych jest jedynym produktem na rynku, który zaoferuje Ci skuteczne rozwiązanie. To rewelacyjny wynalazek, dzięki któremu wyeliminujesz zapachy w trakcie fermentacji i nie tylko. Sprawdź koniecznie!

- **Fermentacja bez zapachu** - zestaw zapewnia skuteczną likwidację nieprzyjemnych zapachów, które mogą powstawać podczas fermentacji.
- **Fermentacja bez słyszalnego "bulgotania"** - cicha rurka fermentacyjna umożliwia wyeliminowanie charakterystycznego dźwięku, którego największa częstotliwość przypada na fermentację burzliwą.
- **Bezpieczny dla zdrowia i natury** - węgiel kokosowy to naturalny materiał, który jest przyjazny dla środowiska. Nie zawiera szkodliwych chemikaliów.
- **Nietłukące tworzywo** - zarówno filtr jak i rurka fermentacyjna wykonane są z wysokiej jakości tworzywa, dzięki czemu są wielokrotnego użytku.
- **Zapas węgla aktywnego kokosowego na 20 nastawów** - do zestawu dołączone jest 200 g węgla aktywnego, który wystarczy na pochłonięcie zapachów podczas, aż 20 fermentacji nastawów 25 L.

Ten innowacyjny produkt składa się ze specjalnie zaprojektowanego filtra z pokrywką, który uzupełnia się aktywnym węglem kokosowym i montuje na rurce fermentacyjnej cichej. Eliminacja zapachów oparta jest na naturalnym składniku jakim jest węgiel aktywny.

Węgiel kokosowy jest jednym z najlepszych materiałów pochłaniających zapachy. Dzięki swojej porowatej strukturze węgiel pochłania i zatrzymuje zapachy, co sprawia, że pochłaniacz zapachu jest bardzo skuteczny.

Po wykorzystaniu zapasu węgla aktywnego kokosowego wystarczy zakupić kolejną jego porcję i uzupełnić nią filtr, który następnie umieszcza się na rurce fermentacyjnej. Węgiel aktywny kokosowy dostępny jest w naszej ofercie.

Sposób użycia:

Zamontuj rurkę fermentacyjną w szczelnie zamkniętym pojemniku lub balonie do fermentacji, uzupełnij ją wodą do odpowiedniego poziomu. Wypełnij filtr suchym węglem aktywnym do poziomu MAX, zamontuj filtr na rurce, nałóż wieczko.

Uwaga: W zależności od granulacji węgla, niewielkie jego ilości moga dostawać się do rurki fermentacyjnej. Nie ma to wpływu na fermentację.

Przed kolejnym uzupełnieniem filtra, sprawdź jego drożność, w razie konieczności przemyj filtr i osusz przed kolejnym użyciem.

Ilość niezbędnych pochłaniaczy zapachu oraz częstotliwość wymiany węgla w filtrze zależy od objętości nastawu oraz intensywności wydzielających się w trakcie fermentacji gazów. Dla lepszego efektu filtry możemy spiętrować (max 2 szt.) na jednej rurce lub zastosować na oddzielnych rurkach (sugestia użycia w tabeli).

W zestawie:

- filtr z wieczkiem

- cicha rurka fermentacyjna

- 200 g węgla aktywnego kokosowego