

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/pojemnik-fermentacyjny-30-l-z-pokrywa-zestaw-rozszerzony-2-rurki-2-korki-kran-en-browin-p-542.html>

BRAK
ZDJĘCIA



Pojemnik fermentacyjny 30 L z pokrywą - zestaw rozszerzony: 2 rurki, 2 korki, kran, EN Browin

Cena brutto	50,00 zł
Cena netto	40,65 zł
Dostępność	DOSTĘPNOŚĆ
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	340444
Kod producenta	340444
Kod EAN	5904816000733
Producent	Browin

Opis produktu

Przezroczysty pojemnik fermentacyjny 30 L **teraz w wyjątkowym, rozszerzonym zestawie!** Dzięki dodatkowym elementom jeszcze łatwiej i wygodniej przygotujesz swoje ulubione domowe trunki. Skorzystaj z tej okazji już dziś!

Na pojemnikach nadrukowana jest skala z pojemnością oraz cenne porady **w języku angielskim**, ułatwiające przygotowanie domowego wina, piwa oraz nastawów gorzelnicznych.

- **ROZSZERZONY ZESTAW** - pojemnik fermentacyjny 30 L z pokrywą i dodatkowym otworem bocznym na rurkę, kran spustowy, 2 korki z zatyczką, 2 nietłukące rurki - boczna i pozioma.
- **Praktyczny i uniwersalny** - w zestawie pojemnik o dużej pojemności (30 L), nadający się do fermentacji piwa, wina oraz nastawów cukrowych.
- **Wysoka jakość** - wytrzymały pojemnik, który nie odkształca się i jest odporny na przebarwienia, a do kompletu praktyczny kran, trwałe korki i rurki fermentacyjne.
- **Wybór możliwości** - masz 2 nietłukące rurki fermentacyjne do wyboru: boczną i poziomą – użyj tej, która lepiej ci odpowiada. W komplecie 2 uniwersalne korki z zatyczkami.
- **Łatwe zlewanie trunków** - obrotowy kran spustowy umożliwia wygodne i całkowite zlanie płynu znad osadu.
- **Wygodna skala** - nadruk ze skalą pojemności pojemnika umożliwia kontrolowanie ilości nastawu, a cenne porady w języku angielskim ułatwią Ci przygotowywanie domowych specjałów.

Całość wykorzystasz również **do produkcji domowych kiszonek.**

Pojemnik fermentacyjny posiada atest PZH dopuszczający do kontaktu z produktami spożywczymi. Wykonany jest z przezroczystego tworzywa, co pozwala na obserwowanie postępów fermentacji bez konieczności otwierania pokrywy. Produkt z polipropylenu, wolny od BPA.

Teraz rozszerzony zestaw: pojemnik z dwoma korkami fermentacyjnymi z zatyczką i dwoma nietłukącymi rurkami: boczną i poziomą.

Z tym praktycznym, kompletnym zestawem z łatwością przygotujesz swoje ulubione domowe trunki, a w razie potrzeby także kiszonki. Pojemnik o pojemności 30 L wykonany jest z transparentnego tworzywa przeznaczonego do kontaktu z żywnością. Możesz obserwować postępy fermentacji bez potrzeby otwierania pokrywy. Pojemnik charakteryzuje się dużą wytrzymałością, odpowiednią elastycznością i jest odporny na przebarwienia powstające w wyniku kontaktu z garbnikami pochodzącymi z owoców.

Rurka umożliwia kontrolowane wydobywanie się dwutlenku węgla (CO₂) podczas fermentacji i skutecznie zabezpiecza nastaw przed natlenieniem, a także przed niepożądanymi muszkami owocówkami, innymi owadami, a także bakteriami.

Dodatkowy otwór boczny w pojemniku pozwoli Ci na zamontowanie rurki kątovej i np. prowadzenie fermentacji jednocześnie w kilku pojemnikach ustawionych jeden na drugim.

Uwaga: w przypadku ograniczonej możliwości kontroli poziomu wody w rurce możesz ją wypełnić mniej parującą oleistą cieczą.

Obrotowy kran spustowy umożliwi Ci całkowite zlanie piwa, wina lub innych nastawów znad osadu. Umieszczenie kranu nie przeszkodzi w ustawianiu pojemnika na różnych płaskich powierzchniach.

Użytkowanie pojemnika:

W celu ułatwienia otwierania pojemnika należy uchylić pokrywę, delikatnie ciągnąc za uchwyt, wsunąć w powstałą szczelinę np. trzonek łyżeczki, a następnie przeciągnąć go wokół brzegu pojemnika. Nie zaleca się czyszczenia pojemników szorstkimi myjkami, aby nie porysować ich powierzchni, co mogłoby stać się siedliskiem zakażeń.

UWAGA: Pojemnik można dodatkowo doszczelnić, smarując brzegi pojemnika wazeliną lub olejem jadalnym. Przed przygotowaniem nastawu pojemnik fermentacyjny należy dokładnie zdezynfekować przy pomocy pirosiarczynu potasu.

Maksymalna dozwolona temperatura wsadu: 85°C.

Temperatura pojemników przed napełnieniem powinna wynosić minimum 5°C.

Maksymalne stężenie alkoholu we wsadzie: 50%.