

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/pojemnik-fermentacyjny-30-l-z-pokrywka-i-kranem-p-708.html>



Pojemnik fermentacyjny 30 L z pokrywką i kranem

Numer katalogowy	BR-340434
Kod producenta	BR-340434
Kod EAN	5908277701864

Opis produktu

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!

- **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 z nad osadu.
- **Wygodna skala** - nadruk ze skalą pojemności pojemnika umożliwi kontrolowanie ilości nastawu, a cenne porady ułatwią Ci przygotowywanie domowych specjałów.

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

Pojemnik fermentacyjny posiada **atest PZH** dopuszczający do kontaktu z produktami spożywczymi. Produkt z polipropylenu, wolny od BPA.

Teraz rozszerzony zestaw: pojemnik z dodatkowym otworem bocznym na rurkę, dwoma korkami fermentacyjnymi z zatyczką, kranem spustowym i dwoma nietłukącymi rurkami: rurką boczną i rurką 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 mlecznego tworzywa przeznaczonego do kontaktu z żywnością. Pojemnik charakteryzuje się dużą wytrzymałością, odpowiednią elastycznością i jest odporny na przebarwienia powstające w wyniku kontaktu z garbnikami pochodzącymi z owoców.

Rurka umożliwi 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 z nad 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: 85C

Temperatura pojemników przed napełnieniem powinna wynosić: minimum 5C

- **Maksymalne stężenie alkoholu we wsadzie:** 50%