

Link do produktu: <https://rafex.eu/korek-naturalny-walcowy-d22x38-20szt-aglomerat-p-204077.html>

Korek Naturalny, Walcowy D.22x38 20szt.-aglomerat'



Cena	15,00 zł
Numer katalogowy	RAFEX003890
Kod EAN	5908277704261
Producent	Browin

Opis produktu

Naturalny materiał - aglomerowany korek powstaje w skutek pokruszenia korka naturalnego, a następnie uformowania go w kształt walca o wymiarach 22 x 38 mm.Do różnych sposobów korkowania - korki sprawdzą się zarówno do korkowania ręcznego, jak i przy wykorzystaniu korkownicy. Przy ich wykorzystaniu zakorkujesz każdą butelkę!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.Duża paczka - zestaw 20 sztuk naturalnych korków pozwoli Ci na zakorkowanie ok. 15 L domowego wina, w standardowych butelkach o pojemności 750 ml.Pewność korkowania - wybierając nasz produkt decydujesz się na wybór świetnej jakości za niską cenę, zamknięcie wina porządnym korkiem oraz brak problemów przy wyciąganiu korka z butelki.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 20 sztuk naturalnego korka aglomerowanego. Korki stworzone są poprzez pokruszenie naturalnego korka, a następnie uformowanie go w kształt walca o wymiarach 22 x 38 mm. Przy użyciu np.: korkownicy , można nimi zakorkować każdą butelkę.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.