

Link do produktu: <https://rafex.eu/korek-z-korka-2318-mm-20-szt-p-204096.html>

Korek Z Korka 23/18 Mm 20 Szt.



Cena	24,80 zł
Numer katalogowy	RAFEX003909
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. Wyposażenie każdego domowego winiarza zawiera bardzo ważny element — korkownicę, która pozwala na odpowiednie zabezpieczenie wina rozlanego do butelek. Należy pamiętać jednak, że korkownica to połowa drogi do sukcesu, gdyż najistotniejszy wpływ na jakość wina ma użyty korek. 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 lub korkownicy! 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. Sposób użycia: 1. Namocz korki w gorącej wodzie przez ok. 3 minuty. 2. Używając korkownicy, zakorkuj butelki z domowym trunkiem. 3. Po zakorkowaniu butelki pozostaw na dobę w pozycji pionowej, co pozwoli na dopasowanie się korka do wewnętrznej ścianki butelki. 4. Następnie umieść butelki w pozycji poziomej — zapobiegnie to wysuszeniu korka (wino obmywa korek) i zapewni odpowiednią wymianę gazową między wnętrzem a otoczeniem butelki. 5. Po 2-3 dniach sprawdź szczelność korków. Jeśli na którejs z butelek zostanie zauważony wyciek, koniecznie należy wymienić korek na nowy.