

Link do produktu: <https://rafex.eu/nietlukacy-sloik-3-l-do-kiszenia-p-203561.html>



Nietłukący Słoik, 3 L Do Kiszenia'

Cena	37,20 zł
Numer katalogowy	RAFEX003374
Kod EAN	5904816001457
Producent	Browin

Opis produktu

Przeznaczony do kiszenia – słoik stworzony został do przygotowania produktów kiszonych takich jak ogórki, buraki, kalafior, rzodkiewki.W zestawie z rurką fermentacyjną – rurka stanowi element odpowietrzający, usuwający nadmiar gromadzących się podczas procesu kiszenia, gazów.Nietłukący, wielorazowy – słoik wykonany jest z tworzywa (PET), dzięki czemu nie ma obaw, że się potłucze. Możesz wykorzystywać go przez wiele lat.Bezpieczne, atestowane tworzywo – słoik wykonany jest z tworzywa, które jest neutralne w stosunku do produktów kiszonych, nie przejmuje aromatów i nie przebarwia się.Zakrętka z uchwytem i antypoślizgowym profilem bocznym – uchwyt, ułatwia wygodne przenoszenie pustego słoika, profil boczny ułatwia odkręcanie.Lubisz produkty kiszone ogórki, paprykę, buraki, kalafior i inne? Z łatwością przygotujesz je we własnym domu w naszym słoiku z rurką fermentacyjną!Nietłukący się słoik z zieloną zakrętką, wykonany z tworzywa (PET) to doskonałe uzupełnienie i zamiennik dla typowych szklanych słoików i kamionek.Przygotowanie domowych produktów kiszonych w tym słoiku jest bezpieczne i łatwe! Ze względu na wykonanie słoika z wytrzymałego, wysokiej jakości tworzywa jest on niezwykle lekki i łatwy w przenoszeniu, a jednocześnie odporny na pęknięcia. Nawet gdy wysunie Ci się z rąk, nigdy się nie potłucze.Materiał, z którego wykonano produkt, jest bezpieczny, atestowany i dopuszczony do kontaktu z żywnością. Produkt zachowuje neutralność wobec zawartości - nie przejmuje aromatów i nie przebarwia się. Dzięki szerokiemu otworowi (100 mm) napełnianie oraz mycie słoika jest niezwykle wygodne!Innowacyjna szczelna zakrętka pozbawiona uszczelki nie gromadzi pleśni i bakterii.Wybierając nasz produkt oprócz słoika o pojemności 3 L, otrzymujesz dopasowaną, szczelną zakrętkę, która się nie przekręca, rurkę fermentacyjną do odprowadzania gazów, a także wkładkę ze szczegółowym **Opis:**

em produktu i sprawdzonymi domowymi przepisami na kiszone warzywa.UWAGA:• Nie wystawiaj słoika na bezpośrednie działanie promieni słonecznych, ze względu na ograniczoną odporność na promienie UV. • Nie zalewaj słoja gorącą wodą! Słoik myj w temperaturze nie wyższej niż 70°C, miękką ściereczką - bez użycia ostrych szczotek. • Możliwość mycia roztworem pirosiarczynu potasu lub kwasu cytrynowego.Skład zestawu:słoik o pojemności 3 L;zakrętka doszczelniająca (Ø 100 mm) z uchwytem;dedykowany korekrurka fermentacyjnawkładka z **Opis:**

em produktu i sprawdzonymi domowymi przepisamiWyprodukowano w Polsce