

Link do produktu: <https://rafex.eu/pojemnik-fermentacyjny-nadruk-pokrywka-15-l-p-203133.html>



Pojemnik Fermentacyjny - Nadruk, Pokrywka, 15 L'

Cena	30,50 zł
Numer katalogowy	RAFEX002946
Kod EAN	5908277712266
Producent	Browin

Opis produktu

Wytrzymały i elastyczny - pojemnik fermentacyjny o pojemności 15 L wykonany jest z białego tworzywa przeznaczonego do kontaktu z żywnością. Nie odkształca się, jest odporny na przebarwienia i nadaje się do fermentacji piwa, wina lub nastawów cukrowych. Wygodna rączka - dzięki wygodnej ręczce przymocowanej do pojemnika, jego przenoszenie z miejsca na miejsce staje się szybsze i łatwiejsze! Uniwersalna konstrukcja - szeroka pokrywa pojemnika posiada otwór na rurkę fermentacyjną. Samodzielna modyfikacja pojemnika pozwala również na montaż rurki kątownej i prowadzenie fermentacji w kilku pojemnikach jednocześnie, stawiając je jeden na drugim. Dwa korki w zestawie - w komplecie do każdego pojemnika dodawane są dwa korki: jeden z dziurką, a drugi z zaślepką, aby można było stosować rurkę fermentacyjną kątową zamiennie z tradycyjną lub w razie konieczności szczelnie zamknąć pojemnik. Wygodna skala - nadruk ze skalą pojemności pojemnika umożliwia kontrolowanie ilości nastawu. Cenne porady dotyczące przygotowywania domowego wina, piwa oraz wędlin ułatwią zaś przygotowywanie domowych specjałów. Ekonomiczny pojemnik fermentacyjny o pojemności 15 L, w którym przygotujesz swoje ulubione domowe trunki. Wykonany jest z białego tworzywa przeznaczonego do kontaktu z żywnością i charakteryzującego się dużą wytrzymałością i elastycznością. Pojemniki posiadają atest PZH dopuszczający je do kontaktu z produktami spożywczymi i są odporne na przebarwienia powstające w wyniku kontaktu z garbnikami pochodzącymi z owoców. Pokrywa z otworem oraz 2 korki uszczelniające znajdujące się w zestawie pozwalają na zaślepienie pojemnika lub umieszczenie rurki fermentacyjnej. Samodzielne wywiercenie dodatkowego otworu pozwala zaś na zamontowanie rurki kątownej i prowadzenie fermentacji w kilku pojemnikach ustawionych na sobie jednocześnie. Wygodna rączka pojemnika umożliwia zaś jego wygodne przenoszenie i transport z miejsca na miejsce. Nadruk ze skalą i poradami dotyczącymi przygotowywania domowego wina, piwa oraz wędlin pozwala zaś na kontrolowanie ilości nastawu w pojemniku i ułatwia przygotowywanie domowych specjałów. Użytkowanie: 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. Montując kranik do pojemnika należy uszczelkę umieścić od zewnętrznej strony pojemnika. Zapewnia to pełną szczelność. UWAGA: Naczynia te można dodatkowo doszczelnić, smarując brzegi pojemnika wazeliną lub olejem jadalnym. Przed przygotowaniem nastawu pojemnik fermentacyjny należy dokładnie zdezynfekować przy pomocy pirośniarzynu. Maksymalna dozwolona temperatura wsadu: 85°C. Temperatura pojemników przed napełnieniem powinna wynosić minimum 5°C. Maksymalne stężenie alkoholu we wsadzie: 70%. W skład zestawu wchodzi: - pojemnik fermentacyjny 15 L z rączką, - pokrywa z otworem, - 2 korki (jeden na rurkę fermentacyjną, drugi z zaślepką).