Dane aktualne na dzień: 20-11-2026 18:57

Link do produktu: https://homebrewing.pl/korek-fermentacyjny-z-zatyczka-uniwersalny-1-szt-p-2460.html



Korek fermentacyjny z zatyczką - uniwersalny 1 szt.

Cena	**2,90 zł**
Dostępność	**Zapytaj o dostępność**
Czas wysyłki	**3 dni**
Producent	**Browin**

Opis produktu

Do balonów, pojemników i słoików do fermentacji - koreczek idealnie pasuje do umieszczenia w otworze zakrętki lub pokrywki naczynia fermentacyjnego.
Do rurki fermentacyjnej - korek umożliwia umieszczenie w nim rurki fermentacyjnej plastikowej lub szklanej. 2 w 1 - dzięki zatyczce korek może służyć nie tylko w trakcie fermentacji, ale także w czasie przechowywania trunków czy przetworów.
Nie musisz posiadać dwóch oddzielnych korków, wystarczy ten jeden. Praktyczna zatyczka zintegrowana z korkiem - nie musisz obawiać się, że zgubisz zatyczkę, gdyż dzięki elastycznemu połączeniu jej z korkiem zawsze będzie do dyspozycji.
Łatwość użycia i szczelność - korek w prosty sposób umieścisz w przeznaczonym do tego otworze, a zatyczka zapewni odpowiednią szczelność.
Wyprodukowany w Polsce - korek ten został zaprojektowany i wyprodukowany przez Browin, kupując ten polski produkt wspierasz gospodarkę krajową.

Sposób użycia:

Przed użyciem umyj korek w ciepłej wodzie z płynem do mycia naczyń i dokładnie osusz. Zamontuj korek w pokrywce, w dedykowanym do korka otworze. W celu przeprowadzenia fermentacji, w otworze korka umieść rurkę fermentacyjną wypełnioną wodą. W celu szczelnego zamknięcia naczynia, w otworze korka umieść połączoną z nim zatyczkę.

Parametry produktu: Korek pasuje do otworów Φ 16 mm Kolor produktu: biały