

Plastikinis fermentacijos kibiras Ferrari rinkinys, 30 ltr



Maistinio plastiko baltas kibiras,

dangtis, kranelis, tarpinė ir oro vožtuvas. Idealus kibiras Jūsų vyno/alaus/sidro/midaus fermentacijai

Atkreipkite dėmesį, kad metalinės/plastikinės rankenos - lankelio kibiras neturi. Gamintojas rekomenduoja kelti už dviejų šoninių rankenų, dėl patikimumo ir ergonomiškumo.

21,19 € su PVM

Prekės kodas: 2.204-1764.01

Prekės galimos pakuotės ar tipai:

Spalva: balta, su paveikslėliu išorėje

Pagrindinė medžiaga: plastikas sąlyčiui su maistu

Diametras: 36 cm

Paskirtis: vyno, midaus, sidro ar alaus fermentacijai

Tūris: 30 l

Aukštis : 42

Prekės aprašymas:

Fermentacijos kibiras Ferrari 30 L – tai patikimas pasirinkimas namų vyno, alaus ar sidro gamybai.

Šis fermentacijos kibiras pagamintas iš aukštos kokybės maistinio plastiko, todėl yra visiškai saugus sąlyčiui su maistu.

fermentacijos kibiras „Ferrari“ yra puikus sprendimas, jeigu svajojate pasigaminti savo vyną, alų ar sidrą namuose. Šis 30 litrų talpos kibiras pagamintas iš aukštos kokybės **maistinio plastiko**, todėl yra visiškai saugus sąlyčiui su maistu. Dėl patogios konstrukcijos ir komplekte esančių priedų fermentacijos procesas tampa paprastas ir patikimas.

Komplektacija ir privalumai:

- Talpa: **30 L** (bendras tūris ~32 L)
- Komplekte: sandarus dangtis, oro vožtuvas, plastikinis kranelis su tarpine
- Tūrio skalė iki 25 L, kad galėtumėte lengvai stebėti fermentacijos eigą
- Medžiaga: aukštos kokybės maistinis plastikas, atsparus deformacijai ir spalvos pakitimams
- Pagaminta Italijoje

Šis **fermentacijos kibiras** idealiai tinka tiek pradedantiesiems, tiek patyrusiems namų gėrimų gamintojams. Sandarus dangtis ir oro vožtuvas užtikrina, kad fermentacijos metu į vidų nepateks oras, o kranelis leidžia patogiai išleisti gėrimą į butelius. Lygus vidinis paviršius palengvina valymą, o sustiprintas dugnas ir dangtis užtikrina ilgaamžiškumą.

Be vyno ar alaus, šį kibirą galite naudoti sidro, midaus, kombučos ar net raugintų daržovių gamybai. Tai universalus sprendimas, kuris tarnaus ilgai ir patikimai.

Kaip naudotis?


Montuojant kranelį, guminę tarpinę palikite iš išorės, o iš vidaus užveržkite veržlę. Nebijokite – pritvirtintas kranelis sukasi aplink savo ašį, kad netrukdytų pastatant kibirą ant lygaus paviršiaus, ir nepraranda sandarumo. Oro vožtuvas montuojamas į dangtį: į jį pilkite vandens iki žymos, kad užtikrintumėte tinkamą fermentacijos procesą. Vožtuvą su kibiru sandarina guminė tarpinė, o ant viršaus uždedamas dangtelis nuo nešvarumų.

Kodėl verta rinktis „Ferrari“ fermentacijos kibirą?

- ✓ Patikima kokybė ir ilgaamžiškumas
- ✓ Lengva naudoti ir prižiūrėti
- ✓ Puikus kainos ir kokybės santykis

Aplankykite Ferrari group prekes gamintų puslapyje, [čia](#).

Atraskite daugiau kaip gaminti vyną:

 Vitis edukacijos centro staipsniuose

Nuotraukų galerija:

