

Natūralus kamštis vyno buteliui 38x24mm Quality 2

Kamščių naudojimosi instrukcijos



5,06 € su PVM

Prekės kodas: 1.201-804.99

Prekės galimos pakuotės ar tipai:

Kiekis pakuotėje: 100 vnt., 20 vnt., 1000 vnt.

Užrašas: Be užrašo, Individualus

Prekės aprašymas:

Natūralus vyno kamštis Super skirtas laikyti vyną iki 1 metų.

Diametras - 24 mm, ilgis 38 mm.

Visi kamšteliai pagaminti Portugalijos kompanijos AMORIM, turintys savo sertifikatus.

Patarimai:

-
-
-
-

kakliuko viršaus.

- -Naudokite uždarytuvą, kurio paviršius yra pritaikytas sąlyginei su maistu ir išpilstymo proceso pasirinktam buteliui.

Naudojimo instrukcijos

- -Naudokite vyno kamščių uždarytuvą, kurio uždarymo galvutė neturi brėžimų ar kitų pažeidimų.
- -sitikinkite, kad uždarytuvo stiklo anga išlygiuota su kamščio vietos žiedu.
- -Užtikinkite, kad uždarytuvas veikia sklandžiai, ypač uždarymo metu.
- -Reguliariai nuvalykite kamščių uždarytuvo paviršius su produktais neturinčiais chloro.
- -Užtikrinkite, kad kamščių uždarymo ranga būtų tinkama pasirinktam kamščiui ir buteliui. Saugojimas ir transportavimas
- -Po išpilstymo, vyno butelius reikia laikyti vertikaloje pozicijoje mažiausiai 10 minučių.
- -Ideali vyno butelių saugojimo temperatūra 12-18 ° C esant 50-70% drėgnumui.
- -Laikyti vyno rėsyje, kuriame nėra vabzdžių.
- -Buteliai turi būti transportuojami vertikaloje pozicijoje.
- -Apsaugoti vyno butelius nuo saulės spindulių, laikyti toliau nuo šildymo šaltinių be tiesioginio kontakto su žeme ar grindiniu.

Saugojimas ir transportavimas

- -Po išpilstymo, vyno butelius reikia laikyti vertikaloje pozicijoje mažiausiai 10 minučių.
- -Ideali vyno butelių saugojimo temperatūra 12-18 ° C esant 50-70% drėgnumui.
- -Laikyti vyno rėsyje, kuriame nėra vabzdžių.
- -Buteliai turi būti transportuojami vertikaloje pozicijoje.
- -Apsaugoti vyno butelius nuo saulės spindulių, laikyti toliau nuo šildymo šaltinių be tiesioginio kontakto su žeme ar grindiniu.

Nuotraukų galerija:

