



GEFU NATIVO Zestaw do Fermentacji 4-częściowy z Słoikiem 1L

Indeks: **881538** Producent: **GEFU** Kod producenta: **15800**

Cena: **274.23 zł**

Opis

GEFU NATIVO zestaw do fermentacji 4-częściowy, w zestawie słoik fermentacyjny o pojemności 1 l z obciążnikiem, popychaczem i szczypcami – słoik fermentacyjny z pokrywką do wkładania

Producent: GEFU

- Wszystko w zestawie: dla sprawnego procesu fermentacji w tym zestawie znajduje się wszystko – od słoika do fermentacji z obciążnikiem i pokrywką, przez tłuczek, aż po szczypce ze stali nierdzewnej do wyjmowania
- W zestawie waga fermentacyjna: słoiki do fermentacji firmy GEFU są dostarczane z obciążnikiem wykonanym z litego szkła, które zapobiega powstawaniu pleśni i umożliwia higieniczny proces fermentacji
- Szkło fermentacyjne z zaworem fermentacyjnym: gazy powstające w trakcie fermentacji w szkle fermentacyjnym są uwalniane przez system fermentacji, podczas gdy do naczynia nie dostaje się nowe powietrze
- Starożytna sztuka gotowania: fermentacja to jedna z najstarszych metod konserwowania na świecie – dzięki niej można tworzyć klasyki, takie jak kiszona kapusta, japońska pasta miso lub koreańskie kimchi
- Wszechstronne zastosowanie: dzięki zamkniętemu zaworowi słoiki do fermentacji mogą być używane bezpośrednio do bezwonnego przechowywania żywności w lodówce bez konieczności ich przelewania
- **waga przedmiotu:** 1425 grams
- **Nazwa modelu:** NATIVO
- **punkt znaku wypunktowania:** Wszystko w zestawie: dla sprawnego procesu fermentacji w tym zestawie znajduje się wszystko – od słoika do fermentacji z obciążnikiem i pokrywką, przez tłuczek, aż po szczypce ze stali nierdzewnej do wyjmowania, W zestawie waga fermentacyjna: słoiki do fermentacji firmy GEFU są dostarczane z obciążnikiem wykonanym z litego szkła, które zapobiega powstawaniu pleśni i umożliwia higieniczny proces fermentacji, Szkło fermentacyjne z zaworem fermentacyjnym: gazy powstające w trakcie fermentacji w szkle fermentacyjnym są uwalniane przez system fermentacji, podczas gdy do naczynia nie dostaje się nowe powietrze, Starożytna sztuka gotowania: fermentacja to jedna z najstarszych metod konserwowania na świecie – dzięki niej można tworzyć klasyki, takie jak kiszona kapusta, japońska pasta miso lub koreańskie kimchi, Wszechstronne zastosowanie: dzięki zamkniętemu zaworowi słoiki do fermentacji mogą być używane bezpośrednio do bezwonnego przechowywania żywności w lodówce bez konieczności ich przelewania
- **ilość sztuk w opakowaniu:** 1
- **marka:** GEFU
- **kod unspsc:** 52151600
- **poziom opakowania:** unit
- **rozmiar:** 1 Liter (mit Stößel und Zange)
- **numer części:** 15800
- **kolor:** czarny/przezroczysty.

- **waga opakowania przedmiotu:** 1.6 kilograms
- **producent:** GEFU
- **liczba pudełek:** 1
- **zewnętrznie przypisany identyfikator produktu:** 4006664158008
- **zalecane węzły przeglądania:** 3437584031
- **numer modelu:** 15800
- **cena katalogowa uvp:** 49.95
- **nazwa przedmiotu:** GEFU NATIVO zestaw do fermentacji 4-częściowy, w zestawie słoik fermentacyjny o pojemności 1 l z obciążnikiem, popychaczem i szczypcami – słoik fermentacyjny z pokrywką do wkładania
- **data premiery:** 2023-02-07T00:00:01Z
- **data uruchomienia strony produktu:** 2022-03-24T08:08:58.869Z
- **materiał:** Szkło borokrzemowe
- **przelicznik jednostek:** 1

Parametry

Materiał	szkło borokrzemowe
Pojemność	1 litr
Waga produktu	1425 gramów
Ilość w zestawie	4 części

Zdjęcia

NATIVO
4-teilig

