



Słój 24L wielofunkcyjny

Cena	125,00 zł
Numer katalogowy	SŁOJ 24L WIELOF

Opis produktu

Słój fermentacyjny 24 L - do kiszonek, nalewek, piwa i wina domowego

Szklany słój fermentacyjny o pojemności 24 litrów to idealne rozwiązanie dla pasjonatów domowych przetworów, którzy potrzebują dużego i solidnego naczynia do fermentacji. Sprawdzi się znakomicie przy **kiszeniu ogórków i kapusty**, a także w procesie fermentacji **domowego piwa, wina, nalewek czy kombuchy**.

Słój wykonany jest z **grubego, odpornego szkła**, które jest **neutralne chemicznie i bezpieczne dla żywności**. **Szeroki otwór** ułatwia napełnianie, mieszanie i czyszczenie, natomiast **przezroczyste ścianki** pozwalają kontrolować proces fermentacji na każdym etapie.

Cechy produktu:

- **Pojemność: 24 litry** - idealna do dużych partii fermentacyjnych
- **Materiał: wytrzymałe szkło spożywcze** - trwałe i odporne chemicznie
- **Szeroki wlew** - łatwe użytkowanie i czyszczenie
- **Zastosowanie:** fermentacja kapusty, ogórków, napojów, nalewek, piwa, wina, kombuchy
- **Zestaw zawiera 2 korki** - korek szczelny oraz korek z otworem na rurkę fermentacyjną
- **Możliwość szczelnego zamknięcia** - zabezpieczenie przed owadami i zanieczyszczeniami

Dlaczego warto?

- **Największa pojemność z oferty** - idealna do intensywnego domowego przetwórstwa
- **Wszechstronność zastosowania** - do fermentacji, kiszenia i przechowywania
- **Bezpieczna, naturalna fermentacja bez konserwantów**
- **Pełna kontrola procesu dzięki przezroczystym ściankom**

Wybierz **słój fermentacyjny 24 L**, jeśli potrzebujesz pojemnego, solidnego i uniwersalnego naczynia do domowej produkcji kiszonek i fermentowanych napojów. To niezawodny wybór zarówno dla amatorów, jak i półprofesjonalnych wytwórców.