FICHE TECHNIQUE

MANCHON REFROIDISSEUR POUR LE VIN ET LE CHAMPAGNE 22 X 16 CM





Référence	EAN
4100 0034	8445187486575

Couleur	Noir
Matériaux	Nylon
Dimensions	22 x 16 cm

Le manchon refroidisseur pour bouteilles de vin et de champagne est conçu pour maintenir le vin, le cava ou le champagne à la température idéale plus longtemps, sans avoir besoin de seaux à glace ni de glaçons. Il contient un gel réfrigérant à l'intérieur du manchon qui, après avoir passé quelques heures au congélateur, diffuse le froid de manière progressive et constante.
Le gel peut être congelé et décongelé à plusieurs reprises sans perdre son pouvoir de refroidissement ; le manchon est donc prêt à l'emploi dès que vous en avez besoin. C'est un accessoire pratique pour la maison, destiné aux amateurs de vin, aux sommeliers et aux professionnels de l'œnologie ; c'est également une excellente idée de cadeau pour les passionnés de vin. Fabriqué en nylon extensible, il s'adapte aux bouteilles de vin et de cava de différentes tailles, y compris celles de champagne. Ses dimensions sont de 22 x 16 cm et il est disponible en couleur noire.
Grâce à sa taille compacte, vous pouvez le conserver en permanence dans le congélateur, prêt à être réutilisé. Mode d'emploi : Placez le manchon vide au congélateur pendant au moins 2 à 3 heures, puis, une fois ce délai écoulé, glissez-y la bouteille afin qu'elle reste froide pendant le service, ce qui évite la condensation et l'eau générées par les bacs à glaçons traditionnels.

Conseils d'entretien : Conservez toujours le manchon au congélateur afin de pouvoir l'utiliser à tout moment.

COFAN LA MANCHA S.A.
Avenida de la Industria, S/N
13610 · Campo de Criptana · Spain
cofan@cofansa.com · www.cofan.es
National Tel.: +34 926 563 928