



FICHA TÉCNICA

AIREADOR DE VINO



Referencia	EAN
41000035	8445187486582

Medida	4.2 X 16 CM
Material	ABS y silicona
Función	Oxigena y potencia aromas



El aireador de vino oxigena el vino al instante mediante el efecto Bernoulli, realzando sus aromas y sabores mientras se sirve, sin necesidad de decantación previa. Fabricado en silicona y ABS transparente, se acopla fácilmente al cuello de la botella y permite una oxigenación natural antes de que el vino llegue a la copa. Ligero, resistente y fácil de limpiar, es un accesorio ideal tanto para profesionales de la hostelería y el sector vinícola como para aficionados que buscan disfrutar de un vino con todas sus cualidades de forma rápida y práctica. Se recomienda lavarlo con agua tibia tras cada uso y evitar el lavavajillas para conservar la transparencia del material.



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

