



FICHE TECHNIQUE

AÉRATEUR DE VIN



Référence	EAN
41000035	8445187486582

Dimension	4,2 x 16 CM
Matériaux	ABS et silicone
Fonction	Il oxygène et rehausse les arômes



L'aérateur de vin oxygène le vin instantanément grâce à l'effet Bernoulli, rehaussant ainsi ses arômes et ses saveurs au moment du service, sans qu'il soit nécessaire de le décanner au préalable.

Fabriquée en silicone et en ABS transparent, il s'adapte facilement au goulot de la bouteille et permet une aération naturelle avant que le vin n'atteigne le verre.

Léger, résistant et facile à nettoyer, c'est un accessoire idéal tant pour les professionnels de l'hôtellerie et du secteur viticole que pour les amateurs qui souhaitent déguster un vin en tirant pleinement parti de ses qualités, de manière rapide et pratique.

Il est recommandé de le laver à l'eau tiède après chaque utilisation et d'éviter le lave-vaisselle afin de préserver la transparence du matériau.



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

