

SIGILLER WINE è il tappo sottovuoto che, eliminando l'aria, blocca il processo di ossidazione del vino, conservandone inalterati aroma e bouquet.

Semplice da utilizzare, basta appoggiarlo sull'imboccatura della bottiglia e il sottovuoto si aziona automaticamente. Con speciale funzione di ripristino del vuoto che avvia automaticamente il sottovuoto qualora accidentalmente entrasse dell'aria.

Perfetto per il vino ma anche per olio e succhi di frutta.

Non adatto per vini frizzanti e bevande gassate.

SIGILLER WINE automatic vacuum stopper



1 Con una mano tenere l'anello metallico e con l'altra ruotare il coperchio nero in senso antiorario. Inserire le batterie facendo attenzione alla corretta polarità.



2 Rimuovere il coperchio.



3 Posizionare SIGILLER WINE sull'imboccatura della bottiglia. Premere fino a sentire il suono del motore.



4 Quando tutta l'aria è stata eliminata il motore si spegne e la spia luminosa diventa verde. La spia rimane verde fino a quando l'apparecchio non viene rimosso dalla bottiglia di vino.



Se durante l'operazione di sottovuoto la luce non diventa blu, le batterie devono essere sostituite. Per un corretto funzionamento utilizzare solo due batterie AAA Alkaline: non incluse.

Sostituire sempre entrambe le batterie. Non usare contemporaneamente batterie alcaline con quelle ricaricabili. Non usare contemporaneamente batterie nuove con quelle usate.



Made in China

Lot. N. 25.21

Art. 953