



# Manuel korker til champagnepropper og standard naturkorkpropper

## Korkapparat med forkromede kæber til champagnepropper



Dette propapparat er konstrueret med fokus på kvalitet, holdbarhed og brugervenlighed. For at sikre optimal funktion og de bedste resultater anbefaler vi, at instruktionerne i denne vejledning følges.

### Tekniske specifikationer

Vægt: **9,5 Kg**

Egnet til champagnepropper  $\varnothing$  max 30,5 mm, H max 48 mm

Egnet til standard naturkorkpropper:  $\varnothing$  max 30,0 mm, H max 40 mm

Til flasker med  $\varnothing$  max 12 cm H min 24 cm H max 39 cm

### HVORDAN BRUGER DU DEN

4) Løft håndtaget

1) Juster stopringen for korkpropens indsætningsdybde

3) Indsæt korkpropen i kæberne

2) Placér flasken på bundpladen, og begynd



**VIGTIGT:** Før brug skal kæberne smøres med fødevarer-godkendt vaselineolie.

**VEDLIGEHOLDELSE:** Rengør efter brug.



Nordisk Selvforsyning,  
Tingvejen 15, Donnerup, DK-7160 Tørring  
[www.nordiskselvforsyning.com](http://www.nordiskselvforsyning.com)  
[info@nordiskselvforsyning.dk](mailto:info@nordiskselvforsyning.dk)

