

Pompe à vide Airtender

Landi

11.50^{er}



Frais comme au premier jour. Met les bouteilles de vin sous vide et prolonge leur durée de conservation. S'adapte à la plupart des bouteilles de vin disponibles dans le commerce.

Numéro d'article 106302

Caractéristiques du produit

La pompe à vide Airtender est la solution innovante pour conserver la fraîcheur des bouteilles de vin entamées, qu'elles soient munies d'un bouchon en liège ou d'une capsule à vis. Grâce à son design ultraplat, l'Airtender se glisse même sous la plupart des bouchons à vis et ferme votre bouteille de vin de manière hermétique, anti-gouttes et hygiénique - en seulement 1 ou 2 coups de pompe. L'oxygène est ainsi éliminé efficacement, ce qui réduit l'oxydation du vin et prolonge ainsi sa durée de conservation jusqu'à cinq fois plus longtemps.

Son utilisation est très simple : insérez le bouchon Nanostopper dans l'ouverture de la bouteille, placez l'Airtender, pompez brièvement et vous pouvez déjà conserver votre bouteille au réfrigérateur, même couchée. Le vide est maintenu de manière fiable, même pendant plusieurs jours. Grâce à sa forme universelle, il s'adapte à presque toutes les bouteilles de vin disponibles dans le commerce. Le bouchon Nanostopper indique visuellement si le vide est toujours intact. Des bouchons supplémentaires et d'autres accessoires sont disponibles dans votre magasin LANDI.

Questions sur le produit (0)

4 Images

© Landi 2026