



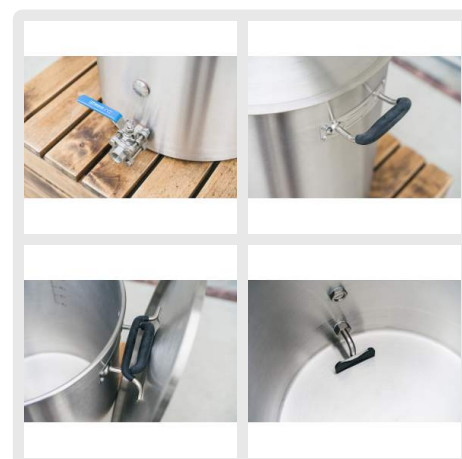
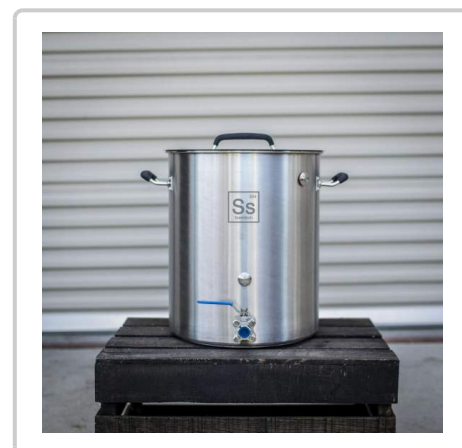
## Ss Brewtech™ Kettle 38 I (10 gal)

Une cuve de brassage en acier inoxydable 304 de qualité conçue pour durer toute une vie. La cuve de brassage Ss Brew Kettle est fabriquée en acier inoxydable 304 et possède un fond sandwich (Tri-Clad) en aluminium permettant de générer un chauffage uniforme et de réduire le risque de brûlure. Les poignées robustes revêtues de silicone rendent le transport de la cuve sûr et aisé. Inédit dans le brassage amateur : la cuve est équipée d'un déflecteur de résidu intégré dans le tube plongeur pour réduire le prélèvement de sédiments et de houblons une fois la flamme éteinte. Ainsi, vous obtenez un moût bien plus limpide pour votre fermenteur.

- Fond sandwich (Tri-Clad)
- Robustes poignées rivetées avec revêtement en silicone
- Vanne à bille 3 pièces avec tube de prélèvement et déflecteur de sédiments
- Raccord de recirculation ?"
- Couvercle conçu pour être accroché sur le côté des poignées
- Repères de volume gravés, échelle en gal/litres
- Compatible avec les plaques à induction

### Spécifications :

- Acier inoxydable 304
- Capacité : 10,7 gal (40,50 litres)
- Diamètre : 13,8" (35,05 cm)
- Hauteur : 16,5" (41,91 cm)



### Spécifications

#### Dimensions et poids emballage:

|          |               |
|----------|---------------|
| Poids    | 7.5 kg        |
| Longueur | 40 cm         |
| Hauteur  | 47.5 cm       |
| Largeur  | 40 cm         |
| Code EAN | 5420069841898 |