

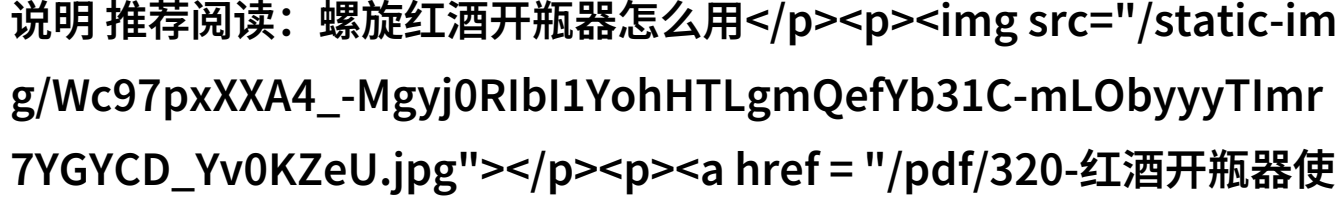
红酒开瓶器使用说明及原理红酒开瓶器使用

红酒开瓶器使用说明 红酒开瓶器的使用方法，简单来说，就是用开瓶器的螺旋丝将红酒颈口的锡纸割开，然后拔出软木塞，以便喝到喜爱的美酒。虽然说起来简单，但是操作起来，不同的开瓶器有不同的方法。比如前列代塑料扇形开瓶器，就是直接用螺旋丝对准瓶塞，然后固定住瓶身旋转即可，慢慢的瓶塞就会被带出瓶口，用力拔掉即可。第二代红酒开瓶器，就简单多了。如海马刀开瓶器，或是翼形开瓶器，都相当简单，同样需要用螺旋丝对准瓶塞，旋转的过程中，瓶塞会退出瓶口，再利用杠杆原理，将瓶塞拔出瓶口，能减少不少力气。而第三瓶器如气压开瓶器、电动开瓶器，则是将红酒针头从软木塞中间插入酒瓶，用塑胶保护套护住瓶口；上下活动将空气注入瓶内，直到软木塞从瓶口滑出

（通常每瓶酒4-7次即可打开）。 红酒开瓶器的原理 红酒或瓶器的原理其实很简单。前列瓶器利用借力打力的原理，力是相互的，开瓶器向下钻，瓶塞就向上退。第二瓶器则是利用杠杆原理，而第三代红酒开瓶器则是利用气压平衡原理，每一种红酒开瓶器都有着自己独特的魅力，但不能否定的是，红酒开瓶器现在一代比一代更优雅更易操作。 红酒开

瓶器使用图片 红酒开瓶器的使用方法好酒网小编已介绍过多次，为大家奉上几组红酒开瓶器的使用图片，以供学习、欣赏！ 海马刀开瓶器使用

说明 推荐阅读：螺旋红酒开瓶器怎么用



[>下载本文pdf文件](/pdf/320-红酒开瓶器使用说明及原理红酒开瓶器使用图片.pdf)