Dane aktualne na dzień: 14-11-2026 12:18

Link do produktu: https://inhalatorywodoru.pl/butelka-miedziana-na-wode-700-ml-p-182.html



# Butelka miedziana na wodę 700 ml

| | |
|---|---|
| Cena | **159,99 zł** |
| Dostępność | **Dostępny** |
| Numer katalogowy | **FAL_BUT_MDZ_700** |
| Kod EAN | **4260563290799** |

## Opis produktu




## Butelka z miedzi do wody – 700 ml

Ręcznie wykonana butelka z czystej miedzi.

Wykonane z >99% czystej miedzi

Ręcznie trawione przez rzemieślników

Wyprodukowano w Indiach

Nadaje się tylko do wody niegazowanej

Ta butelka stanowi ciekawą alternatywę dla tradycyjnych butelek plastikowych i stalowych. Przechowywanie wody w miedzianym naczyniu to praktyka znana od pokoleń i ceniona w wielu kulturach.

Wykonane w 99,7% z miedzi przeznaczonej do kontaktu z żywnością

Waga: 280 g

Zewnętrzna warstwa lakierowana zapewniająca błyszczące wykończenie i łatwą konserwację

W 100% wolne od metali ciężkich i toksyn

Pojedyncza ściana





## Tradycja użytkowania miedzianych naczyń

Przechowywanie wody w miedzianych naczyniach jest elementem wielowiekowej tradycji obecnej szczególnie w Indiach. Woda przechowywana w miedzi może nabrać charakterystycznego, delikatnego smaku cenionego przez wielu użytkowników.

## Wskazówki dotyczące użycia wody i innych napojów

W miedzianym naczyniu możesz przechowywać dowolny rodzaj wody niegazowanej – wodę filtrowaną, wodę butelkowaną i wodę z kranu.

W jednowarstwowych miedzianych naczyniach zalecamy przechowywanie wyłącznie wody niegazowanej. Z produktami miedzianymi nie należy stosować wody gazowanej, napojów kwaśnych ani żadnych dodatków, takich jak plasterki cytryny,

liście mięty itp.

Miedź, podobnie jak każdy inny metal, może reagować z płynami kwaśnymi (o pH mniejszym niż 7) lub płynami na bazie mleka. Jeśli chcesz nadać swojej wodzie smak, możesz dodać dodatki do szklanki po nalaniu do niej wody z miedzianej butelki.

Miedź reaguje z zawartością kwasu w napojach takich jak herbata czy kawa. Ponadto jest miękkim metalem dobrze przewodzącym ciepło, który może szybko się nagrzewać. Dlatego do naszych miedzianych naczyń należy używać wyłącznie wody niegazowanej, najlepiej w temperaturze pokojowej. W przypadku gorącej wody należy upewnić się, że nie jest wrząca.

## Wskazówki dotyczące czyszczenia

Użytkownicy korzystający z miedzianych naczyń po raz pierwszy często obawiają się plam lub przebarwień. Jest to jednak naturalna cecha miedzi. Tego typu miedziane naczynia są od wielu lat obecne w gospodarstwach domowych i cenione za swoją trwałość oraz tradycyjny charakter.

Miedź nie rdzewieje. Z czasem naturalnie się utlenia, co może powodować przebarwienia lub ciemne plamy. Proces ten, nazywany patynowaniem, jest całkowicie naturalny.

## Dbanie o wnętrze

Aby wyczyścić naczynie, wsyp do niego 1–2 łyżki kwasku cytrynowego, zalej gorącą wodą i odstaw na maksymalnie 2–3 minuty. Nie pozostawiaj mieszaniny na dłużej, ponieważ długotrwały kontakt z kwasem może wpływać na powierzchnię miedzi. Następnie wstrząśnij, opłucz i dokładnie wysusz naczynie przed dalszym użyciem.

Podczas obchodzenia się z miedzią należy zachować ostrożność, ponieważ materiał szybko przewodzi ciepło.

## Jak często czyścić?

Czyszczenie raz na dwa tygodnie jest zazwyczaj wystarczające. Alternatywnie wyczyść naczynie, gdy wewnątrz pojawią się ciemne plamy lub osad.

Po czyszczeniu dokładnie wypłucz produkt, aż woda będzie czysta i neutralna w smaku. Z biegiem czasu miedź może ciemnieć, a niektóre plamy mogą stać się trwałe. Jest to naturalny proces związany z właściwościami materiału.

## Czyszczenie zewnętrzne

Zewnętrzna strona miedzianej butelki jest pokryta lakierem dopuszczonym do kontaktu z żywnością, co nadaje jej elegancki połysk. Ponieważ powierzchnia jest zabezpieczona przed utlenianiem, szczegółowe czyszczenie zwykle nie jest konieczne. Wystarczy opłukać ją czystą wodą. Nie należy szorować powierzchni ani myć produktu w zmywarce.

Jeżeli zewnętrzna powłoka zostanie uszkodzona w wyniku zadrapań lub uderzeń, odsłonięta miedź może z czasem ciemnieć. Aby przywrócić jej wygląd, można użyć plasterka cytryny z solą lub specjalnej pasty do miedzi. Następnie należy dokładnie spłukać i osuszyć powierzchnię.

Przy odpowiedniej pielęgnacji miedziane naczynie może służyć przez długi czas.

## Bezpieczeństwo naszych naczyń

Nasze butelki wykonane są w 99,7% z czystej miedzi. Produkty powstają z pojedynczego arkusza miedzi, bez łączeń i szwów.

W procesie produkcyjnym nie wykorzystujemy metali ciężkich ani aluminium. Nasze butelki są testowane przez TÜV Rheinland pod kątem czystości miedzi.

Zewnętrzna warstwa pokryta jest lakierem przeznaczonym do kontaktu z żywnością, który pomaga zachować estetyczny wygląd produktu. Wnętrze butelki pozostaje surowe, niepowlekane i nieprzetworzone.

## Wygląd naczynia

Wszystkie produkty wykonywane są ręcznie w Indiach przy użyciu tradycyjnych technik rzemieślniczych. Dzięki temu każdy egzemplarz jest wyjątkowy i może nieznacznie różnić się od pozostałych. Ręczne wykonanie nadaje każdemu naczyniu indywidualny charakter.