

Link do produktu: <https://inhalatorywodoru.pl/butelka-z-mlotkowanej-miedzi-na-wode-600-ml-p-184.html>



## Butelka z młotkowanej miedzi na wodę 600 ml

Cena brutto	<b>149,99 zł</b>
Cena netto	<b>121,94 zł</b>
Numer katalogowy	<b>FAL_BUT_MDZ_MLO_600</b>
Kod EAN	<b>4260563290362</b>

### Opis produktu

**Wybieraj świadomie**  
doświadcz prawnego luksusu



### Butelka z młotkowanej miedzi, Hammered Curve, 600 ml

Nowa, **ulepszona konstrukcja z zakrzywioną sylwetką zapewnia lepszy chwyt podczas przenoszenia butelki**. Butelka została starannie i z miłością wykończona ręcznie przez naszych rzemieślników. Oznacza to, że nie ma dwóch identycznych egzemplarzy, zupełnie jak w naturze! Dzięki swojej kutej butelce nie tylko będziesz właścicielem unikalnego dzieła sztuki, ale także **odblokujesz klucz do czystego nawodnienia, nasyconego dobrocią miedzi**. Zafunduj sobie **naturalnie alkaliczną wodę z dodatkiem antybakteryjnych właściwości czystej miedzi** - w końcu Twoje ciało zasługuje tylko na to, co najlepsze!

Ta butelka to o wiele więcej niż zwykła, stara plastikowa lub stalowa butelka! Przechowywanie wody w butelce przez noc przekształca ją we wzbogaconą w miedź Tamre Jal (miedziana woda), dzięki czemu jest ona naturalnie zasadowa. Wiadomo, że ta miedziana woda przywraca równowagę wszystkim trzem doszom, czyli energiom w ciele (vata, pitta i kapha).

- Wykonane w 99,7% z miedzi przeznaczonej do kontaktu z żywnością
- Waga: 250 g
- Wysokość butelki 21 cm, średnica 7 cm
- Zewnętrzna warstwa lakierowana zapewniająca błyszczące wykończenie i łatwą konserwację
- W 100% wolne od metali ciężkich i toksyn
- Pojedyncza ściana





### **Korzyści Ajurwedy:**

Od czasów starożytnych Ajurweda opowiadała się za korzyściami płynącymi z picia wody miedzianej. **Według Ajurwedy, jeśli przechowujesz wodę w miedzianym naczyniu przez 4-12 godzin (najlepiej przez noc), woda staje się naturalnie zasadowa.** Dzieje się tak, ponieważ miedziane naczynie dodatnio ładuje wodę i energetyzuje ją, dzięki czemu woda znów „ożywa”. Pozostawia również jedwabiście gładki smak. Naładowana woda miedziana pomaga przywrócić równowagę Tridoshy (Vata, Kapha i Pitta) ciała. W Ajurwedzie ta przemieniona, lecznicza woda pobierana z miedzianych naczyń nazywana jest „Tamra Jal”.

### **Korzyści naukowe:**

---

**Badania pokazują, że nasze miedziane butelki mogą podnosić poziom pH wody, czyniąc ją naturalnie zasadową. Dodatkowo działają także antybakteryjnie.** Badania laboratoryjne przeprowadzono zarówno na wodzie filtrowanej, jak i niefiltrowanej, zawierającej szkodliwe bakterie, takie jak E. Coli. Miedź ma właściwości samosterylizujące. Współczesna nauka nazywa to efektem oligodynamicznym – z natury toksycznym wpływem niektórych metali na patogeny.

### **Wskazówki dotyczące użycia wody i innych napojów:**

Przechowywanie wody w naczyniach miedzianych przez 4-12 godzin powoduje, że woda staje się naturalnie zasadowa. Aby cieszyć się maksymalnymi korzyściami, pozwól wodzie pozostać w naczyniu przez noc i wypij ją następnego dnia, rano na czczo lub w ciągu dnia, aby uzyskać niezbędną dawkę miedzi dla lepszego życia i nastroju!

- 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 szlachetny, może reagować z płynami kwaśnymi (wszystkimi, których pH jest mniejsze 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, dzbanka lub kubka.
- Miedź reaguje negatywnie z zawartością kwasu w napojach takich jak herbata czy kawa. Poza tym miedź jest miękkim, przewodzącym metalem, który może bardzo szybko się nagrzewać i prowadzić do deformacji. Dlatego do naszych miedzianych naczyń można używać wyłącznie wody niegazowanej; najlepiej w temperaturze pokojowej. W przypadku gorącej wody należy upewnić się, że woda nie jest wrząca.



### **Wskazówki dotyczące czyszczenia:**

Użytkownicy, którzy korzystają z nich po raz pierwszy, często boją się najmniejszej plamy lub przebarwienia na miedzianych naczyniach. Jednak nie martwcie się, wnętrza naszych naczyń na wodę, których używamy od dziesięcioleci pociemniały. Mimo

---

to codziennie delektujemy się rewitalizującą wodą nasyconą miedzią! Tego typu miedziane garnki i naczynia są codziennością w większości kuchni indyjskich, cenionych ze względu na bogatą tradycję.

Miedź nie rdzewieje; zamiast tego naturalnie się utlenia, powodując przebarwienia lub ciemne plamy. To utlenianie, zwane patyną, jest zjawiskiem całkowicie naturalnym i nie można go uniknąć.

Prowadzi nas to do kluczowego i często zadawanego pytania: Jak zachować nieskazitelny wygląd miedzianej butelki i jak często należy ją czyścić?

### **Dbanie o wnętrze:**

Aby wyczyścić naczynie, wsyp do niego 1-2 łyżki kwasu cytrynowego, zalej gorącą wodą i odstaw na maksymalnie 2-3 minuty. Należy zachować ostrożność, aby nie pozostawiać mieszaniny na dłużej, ponieważ długotrwałe narażenie na działanie kwasu może mieć szkodliwy wpływ na miedź. Następnie wstrząśnij, oplucz i dokładnie wysusz naczynie przed dalszym użyciem. To prosty proces!

Należy zachować ostrożność podczas obchodzenia się z miedzią, ponieważ może szybko się nagrzać. Zalecane jest noszenie środków ochrony rąk.

### **Jak często czyścić?**

Biorąc pod uwagę, że miedź ma naturalne właściwości antybakteryjne i samosterylizujące, przedmioty miedziane nie wymagają częstego czyszczenia. Czyszczenie raz na dwa tygodnie powinno wystarczyć. Alternatywnie wyczyść, gdy wewnątrz pojawią się ciemne plamy. Jeśli zauważysz zielone plamy lub poczujesz metaliczny lub nieprzyjemny smak, konieczne jest czyszczenie.

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. Możesz być pewien, że nie ma to wpływu na przyjemność picia i dopóki woda pozostaje czysta, jest całkowicie bezpieczna.

### **Czyszczenie zewnętrzne:**

W przeciwieństwie do wnętrza, zewnętrzna strona miedzianej butelki jest pokryta lakierem dopuszczonym do kontaktu z żywnością, co nadaje jej elegancki połysk. Ponieważ zewnętrzna powierzchnia jest zabezpieczona przed utlenianiem dzięki lakierowi, szczegółowe czyszczenie zwykle nie jest konieczne. Po prostu spłucz go czystą wodą, ale unikaj szorowania lub używania płynu do mycia naczyń, ponieważ miedzianych przedmiotów nie można myć w zmywarce.

Należy jednak pamiętać, że farba zewnętrzna może się zetrzeć w wyniku zadrapań lub uderzeń. W takich przypadkach miedź pod spodem poddawana jest procesowi utleniania, powodując ciemnienie w tych obszarach. **Aby przywrócić typowy matowy różowy wygląd miedzi, posyp plasterki cytryny solą (lub użyj pasty do miedzi) i wetrzaj go w dotknięte obszary.** Następnie spłucz wodą i dokładnie osusz. Plamy utleniania zostaną usunięte, odświeżając charakterystyczny wygląd miedzi. Jednak po odświeżeniu miedź będzie nadal się utleniać i może wymagać sporadycznego czyszczenia.

Podsumowując, miedź często budzi obawy podczas stosowania, ale wynika to głównie z nieporozumień na temat tego wszechstronnego materiału. Przy odrobinie troski i dużej miłości do miedzianego naczynia możesz w pełni cieszyć się trwałymi korzyściami tego wspaniałego metalu!

### **Bezpieczeństwo naszych naczyń:**

Nasze butelki i kubki wykonane są w 99,7% z czystej miedzi. Produkty wykonane są z pojedynczego arkusza czystej miedzi, bez łączeń i szwów. Zakrętki butelek również wykonane z czystej miedzi. **W procesie produkcyjnym nie używamy metali ciężkich ani aluminium.** Poza tym nasze butelki są **testowane przez TÜV Rheinland pod kątem czystości miedzi.** Zewnętrzna warstwa butelek i kubków pokryta jest **lakierem bezpiecznym dla żywności.** Jest to powłoka ochronna, która zapobiega matowieniu i odbarwieniu oraz nadaje butelkom i kubkom połysk. Od wewnątrz butelki i kubki są całkowicie surowe, nieprzetworzone i niepowlekanie.

### **Wygląd naczynia:**

Wszystkie produkty Forrest & Love są wykonywane ręcznie w Indiach przy użyciu tradycyjnych technik, dzięki czemu każdy egzemplarz jest wyjątkowy. Żadna masowa produkcja nie może się równać z ekskluzywnością, z jaką nasi wyszkoleni i doświadczeni rzemieślnicy tworzą to dzieło sztuki.