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

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	**149,99 zł**
Numer katalogowy	**FAL_BUT_MDZ_MLO_600**
Kod EAN	**4260563290362**

Opis produktu



Butelka z młotkowanej miedzi, Hammered Curve, 600 ml

Nowa, ulepszona konstrukcja z zakrzywioną sylwetką zapewnia wygodniejszy chwyt podczas przenoszenia butelki. Każda butelka jest starannie wykańczana ręcznie przez doświadczonych rzemieślników, dzięki czemu nie ma dwóch identycznych egzemplarzy. Charakterystyczna młotkowana powierzchnia podkreśla wyjątkowy wygląd produktu i sprawia, że każda sztuka jest niepowtarzalna.

Butelka stanowi ciekawą alternatywę dla klasycznych butelek plastikowych i stalowych. Przechowywanie wody w miedzianych naczyniach to tradycja znana od pokoleń i ceniona w wielu kulturach.

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





Tradycja użytkowania miedzianych naczyń:

Miedziane naczynia od wieków są obecne w wielu domach, szczególnie w Indiach, gdzie stanowią element codziennej kultury. Przechowywanie wody w miedzianych naczyniach jest praktyką przekazywaną z pokolenia na pokolenie. Woda przechowywana w miedzi zyskuje charakterystyczny, delikatny smak ceniony przez wielu użytkowników.

Wskazówki dotyczące użycia wody i innych napojów:

W miedzianym naczyniu można przechowywać wodę niegazowaną – filtrowaną, butelkowaną lub z kranu.

W jednowarstwowych miedzianych naczyniach zalecamy przechowywanie wyłącznie wody niegazowanej. Nie należy stosować wody gazowanej, napojów kwaśnych ani dodatków takich jak plasterki cytryny, liście mięty czy inne składniki mogące

wpływać na właściwości miedzi.

Miedź może reagować z płynami kwaśnymi (o pH poniżej 7) oraz napojami na bazie mleka. Jeśli chcesz nadać wodzie smak, dodaj wybrane składniki dopiero po przelaniu jej do szklanki.

Miedź reaguje również z napojami takimi jak herbata czy kawa. Ponieważ jest metalem dobrze przewodzącym ciepło, do naczyń miedzianych najlepiej używać wody niegazowanej w temperaturze pokojowej. W przypadku cieplejszej wody należy upewnić się, że nie jest wrząca.

Wskazówki dotyczące użycia wody i innych napojów:

W miedzianym naczyniu można przechowywać wodę niegazowaną – filtrowaną, butelkowaną lub z kranu.

W jednowarstwowych miedzianych naczyniach zalecamy przechowywanie wyłącznie wody niegazowanej. Nie należy stosować wody gazowanej, napojów kwaśnych ani dodatków takich jak plasterki cytryny, liście mięty czy inne składniki mogące wpływać na właściwości miedzi.

Miedź może reagować z płynami kwaśnymi (o pH poniżej 7) oraz napojami na bazie mleka. Jeśli chcesz nadać wodzie smak, dodaj wybrane składniki dopiero po przelaniu jej do szklanki.

Miedź reaguje również z napojami takimi jak herbata czy kawa. Ponieważ jest metalem dobrze przewodzącym ciepło, do naczyń miedzianych najlepiej używać wody niegazowanej w temperaturze pokojowej. W przypadku cieplejszej 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.

Miedź nie rdzewieje – z czasem ulega naturalnemu utlenianiu, co może powodować ciemnienie powierzchni lub powstawanie plam. Proces ten, nazywany patynowaniem, jest całkowicie naturalny.

Jak zachować estetyczny wygląd miedzianej butelki i jak często ją czyścić?

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 naczyniem, dokładnie wypłucz i osusz.

Podczas czyszczenia zachowaj ostrożność, ponieważ miedź szybko przewodzi ciepło. Zalecane jest stosowanie ochrony dłoni.

Jak często czyścić?

Czyszczenie raz na dwa tygodnie jest zazwyczaj wystarczające. Można również czyścić naczynie w zależności od intensywności użytkowania lub gdy wewnątrz pojawią się ciemne plamy.

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

Czyszczenie zewnętrzne:

Zewnętrzna powierzchnia miedzianej butelki pokryta jest lakierem dopuszczonym do kontaktu z żywnością, który nadaje jej elegancki połysk i ogranicza utlenianie. W większości przypadków wystarczy przetrzeć lub opłukać butelkę czystą wodą. Nie należy jej szorować ani myć w zmywarce.

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

Bezpieczeństwo naszych naczyń:

Nasze butelki i kubki wykonane są w 99,7% z czystej miedzi. Produkty powstają z pojedynczego arkusza miedzi, bez łączeń i szwów. Zakrętki również wykonane są z czystej miedzi. W procesie produkcji nie wykorzystuje się metali ciężkich ani aluminium.

Produkty są testowane przez TÜV Rheinland pod kątem czystości miedzi. Zewnętrzna powierzchnia pokryta jest lakierem przeznaczonym do kontaktu z żywnością, który zabezpiecza przed matowieniem i nadaje elegancki połysk. Wnętrze pozostaje surowe, niepowlekane i nieprzetworzone.

Wygląd naczynia:

Wszystkie produkty Forrest & Love są wykonywane ręcznie w Indiach przy użyciu tradycyjnych technik rzemieślniczych. Dzięki temu każdy egzemplarz jest unikatowy i może nieznacznie różnić się od pozostałych. To właśnie ręczne wykonanie nadaje każdemu naczyniu jego wyjątkowy charakter.