Dane aktualne na dzień: 10-11-2026 23:56

Link do produktu: https://inhalatorywodoru.pl/butelka-z-mlotkowanej-miedzi-na-wode-900-ml-p-194.html



Butelka z młotkowanej miedzi na wodę 900 ml

Cena	**159,99 zł**
Numer katalogowy	**FAL_BUT_MDZ_MLO_900**
Kod EAN	**4260563290218**

Opis produktu



Butelka z młotkowanej miedzi, Hammered Curve, 900 ml

Butelka z młotkowanej miedzi, Hammered Curve, 900 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.





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 może nabrać charakterystycznego, delikatnego smaku cenionego przez wielu użytkowników.

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

Waga: 250 g

Wysokość butelki: 27,5 cm

Średnica: 7 cm

Zewnętrzna warstwa lakierowana zapewniająca błyszczące wykończenie i łatwą konserwację

Nie zawiera dodatku aluminium ani metali ciężkich stosowanych w procesie produkcji

Pojedyncza ściana

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. 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.

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.

Przy odpowiedniej pielęgnacji miedziane naczynie może służyć przez długi czas.

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 aluminium ani metali ciężkich. 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.