



Dzbanek z młotkowanej miedzi 1500 ml

Cena brutto	259,99 zł
Cena netto	211,37 zł

Opis produktu

Wybieraj świadomie
doświadcz prawnego luksusu



ZdrowiNaLata



Dzbanek z młotkowanej miedzi, na wodę, 1500 ml

Pełne wdzięku rajskie ptaki szybują przez bujną oazę z widokiem na góry, aby odpocząć na tym artystycznym miedzianym dzbanku. Spokojne wody z kwitającymi lotosami będą wspaniałą ozdobą Twojego dzbanka na wodę. To piękno z pewnością wprowadzi kawałek raju do Twojej jadalni lub miejsca pracy!

W dzbanku Paradise nie chodzi tylko o wygląd – nieobrobiona, naturalna powierzchnia wewnętrzna dzbanka sprawia, że **Twoja woda jest wzbogacona dobrocią czystej miedzi**. Podczas gdy witalizująca Tamra Jal zaspokaja wszystkie Twoje potrzeby związane z nawodnieniem w ciągu dnia, pięknie grawerowany dzbanek wprowadzi spokój w Twoje życie.





Nadaje się tylko do wody niegazowanej!

- Wykonane w 99,7% z miedzi przeznaczonej do kontaktu z żywnością
- Waga: 425 g
- Wysokość dzbanka 18,5 cm, średnica 12 cm
- Zewnętrzna warstwa lakierowana zapewniająca błyszczące wykończenie i łatwą konserwację
- W 100% wolne od metali ciężkich i toksyn
- Szeroki otwór do napełniania lodem i łatwego czyszczenia
- Pojedyncza ściana

Nadaje się tylko do wody niegazowanej!

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, opłucz 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 pojawiają 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 wetrzyj go w dotknięte obszary.** Następnie spłucz wodą i dokładnie osusz. Plamy utleniania zostaną usunięte, odsłaniając charakterystyczny wygląd miedzi. Jednak po odsłonięciu 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.