Dane aktualne na dzień: 10-11-2026 15:57

Link do produktu: https://www.orientalnytarg.pl/kubek-miedziany-mlotkowany-500ml-p-90.html



Kubek Miedziany Młotkowany 500ml

Cena	**70,00 zł**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**90**

Opis produktu

Młotkowany kubek miedziany 500 ml – styl i zdrowie w jednym

Elegancki **kubek miedziany 500 ml** o młotkowanej fakturze to doskonałe połączenie tradycji i nowoczesności. Wykonany z wysokiej jakości miedzi, nie tylko prezentuje się wyjątkowo, ale także oferuje liczne korzyści zdrowotne.

 Ręcznie młotkowana powierzchnia nadaje kubkowi unikalny, rzemieślniczy charakter.
 Naturalne właściwości antybakteryjne miedzi pomagają w utrzymaniu czystości napojów.
 Idealny do wody, koktajli, lemoniady czy napojów ajurwedyjskich.
 Pojemność 500 ml sprawia, że jest praktyczny na co dzień.

Kubek doskonale sprawdzi się zarówno w domu, jak i w biurze, a także jako oryginalny prezent dla miłośników zdrowego stylu życia i wyjątkowego designu.

Korzyści zdrowotne miedzi:

1. **Właściwości antybakteryjne** – Miedź ma naturalne zdolności eliminowania bakterii i drobnoustrojów, dlatego jest często stosowana w naczyniach do przechowywania wody.
2. **Wsparcie dla układu odpornościowego** – Bierze udział w produkcji białych krwinek, pomagając organizmowi w walce z infekcjami.
3. **Zdrowie serca i naczyń krwionośnych** – Miedź wpływa na elastyczność naczyń krwionośnych, co może wspomagać zdrowe ciśnienie krwi i zapobiegać chorobom serca.
4. **Produkcja czerwonych krwinek** – Jest niezbędna do prawidłowego wchłaniania żelaza i produkcji hemoglobiny, co zapobiega anemii.
5. **Wsparcie dla układu nerwowego** – Bierze udział w syntezie neuroprzekaźników, co poprawia funkcje mózgu i pomaga w koncentracji.
6. **Zdrowie skóry i włosów** – Miedź wspomaga produkcję kolagenu i elastyny, co wpływa na jędrność skóry oraz wzmacnia włosy i paznokcie.

Miedź w diecie

Aby dostarczyć organizmowi odpowiednią ilość miedzi, warto spożywać produkty bogate w ten pierwiastek, takie jak:
 Orzechy i nasiona (np. orzechy nerkowca, słonecznik)
 Owoce morza (np. ostrygi, krewetki)
 Wątróbka i podroby
 Kakao i gorzka czekolada
 Rośliny strączkowe

Miedziane naczynia a zdrowie

Tradycyjna medycyna ajurwedyjska zaleca przechowywanie wody w naczyniach miedzianych, ponieważ niewielkie ilości miedzi mogą przenikać do wody, co wspiera zdrowie. Należy jednak zachować umiar – nadmiar miedzi w organizmie może być szkodliwy.

Jak czyścić naczynia miedziane?

Naczynia miedziane z czasem mogą matowieć i pokrywać się patyną. Aby zachować ich blask i właściwości, warto stosować

naturalne metody czyszczenia.

1. Codzienna pielęgnacja

 Myj ręcznie – używaj łagodnego płynu do naczyń i miękkiej gąbki.
 Unikaj zmywarki – detergenty mogą uszkodzić miedź i przyspieszyć matowienie.
 Po umyciu dokładnie osusz naczynie, aby zapobiec plamom wodnym.

2. Domowe sposoby na czyszczenie miedzi

Sok z cytryny i sól – posyp powierzchnię solą, dodaj kilka kropel cytryny, przetrzyj miękką ściereczką i spłucz wodą.
Ocet i sól – wymieszaj ocet z solą, nanieś na naczynie, odczekaj kilka minut, a następnie spłucz i wypoleruj.
Pasta z sody oczyszczonej i wody – delikatnie wcieraj pastę w naczynie, aby usunąć zabrudzenia, następnie dokładnie spłucz.
Pasta z mąki, soli i octu – nałóż mieszankę na naczynie, pozostaw na kilka minut, a potem wypoleruj miękką szmatką.

3. Ochrona i konserwacja

 Przechowuj naczynia w suchym miejscu, aby uniknąć wilgoci.
 Regularnie poleruj, aby zachować ich połysk.
 Jeśli chcesz, aby naczynie patynowało naturalnie, nie czyść go zbyt często agresywnymi metodami.

Dzięki tym prostym krokom Twoje **miedziane naczynia będą lśniły przez długie lata!**