Dane aktualne na dzień: 10-11-2026 17:02

Link do produktu: https://www.orientalnytarg.pl/miedziany-dzbanek-2l-p-166.html



Miedziany Dzbanek 2L

Cena	**245,00 zł**

Opis produktu

Miedziany dzbanek – elegancja i funkcjonalność w jednym

Miedziany dzbanek to wyjątkowy element wyposażenia kuchni, który łączy w sobie elegancki wygląd i praktyczne właściwości. Wykonany w całości z wysokiej jakości miedzi, nie tylko prezentuje się stylowo, ale także wykazuje naturalne właściwości antybakteryjne.

Dzięki klasycznemu wzornictwu i połyskującej powierzchni, dzbanek doskonale sprawdzi się zarówno w nowoczesnych, jak i rustykalnych wnętrzach. Może być używany do przechowywania i serwowania wody, napojów czy ziół, a także pełnić funkcję dekoracyjną.

Co więcej, według tradycyjnej ajurwedyjskiej praktyki, przechowywanie wody w miedzianych naczyniach może pozytywnie wpływać na organizm. Dzbanek to idealny wybór dla osób ceniących zdrowy styl życia oraz unikalne, ręcznie wykonane akcesoria kuchenne.

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!**