

Poradnik użytkowania naczyń miedzianych do koktajli

Wprowadzenie

Naczynia wykonane z miedzi od wieków cieszą się popularnością dzięki swojej elegancji i wyjątkowemu wyglądowi. Współcześnie są używane głównie jako element stylowych zestawów barmańskich – nadają wyjątkowego charakteru koktajlom, drinkom i napojom serwowanym w domu lub w restauracji.

Zastosowanie

- Idealne do przygotowywania koktajli (np. Moscow Mule, Martini czy drinków bezalkoholowych).
- Można używać do serwowania napojów na zimno.
- Naczynia są pokryte od wewnątrz specjalną warstwą ochronną dopuszczoną do kontaktu z żywnością – dzięki temu są bezpieczne także przy napojach zawierających kwasowość i różne składniki koktajlowe.

Zasady użytkowania

- Używaj tylko zgodnie z przeznaczeniem – do napojów i koktajli.
- Nie przechowuj w nich płynów przez długi czas (najlepiej przygotować i spożyć napój w ciągu kilku godzin).
- Nie wlewaj wrzątku – miedź przewodzi ciepło i może się mocno nagrzewać.

Czyszczenie i pielęgnacja

- Myj ręcznie przy użyciu łagodnego detergentu i miękkiej gąbki.
- Nie używaj zmywarki ani ostrych środków czyszczących.
- Po umyciu dokładnie osusz naczynia i przechowuj w suchym miejscu.
- Zewnętrzna powierzchnia często jest pokryta dekoracyjną powłoką (np. lakierem lub folią PVC) – nie szoruj jej, aby nie uszkodzić zdobienia.

Ręczne wykonanie

Każdy produkt jest ręcznie wytwarzany w Indiach. Drobne różnice w kształcie, kolorze czy fakturze są naturalne i podkreślają unikalny charakter wyrobu.

⚠ Uwaga: Naczynia miedziane w tym zestawie są przeznaczone wyłącznie do użytku spożywczego (serwowania napojów). Nie są wyrobem medycznym ani suplementem diety.