

# Butelka do napojów / bidon z pojemnikiem na owoce

Rosenstein & Söhne (NC2350)

## INSTRUKCJA OBSŁUGI

### Zawartość zestawu:

- butelka z pojemnikiem
- instrukcja obsługi.

### Dane produktu:

- materiał: trytan (niezawierający BPA)
- pojemność: 0,8 l
- wymiary (ØxH): 7 x 25 cm
- waga: 150 g.



### Użytkowanie

Napełnij filtr wybranymi owocami. W razie potrzeby można również dodać kostki lodu. Napełnij butelkę wodą niegazowaną lub mineralną i szczelnie zamknij.

### Czyszczenie

Wyczyść butelkę tylko ciepłą wodą. Należy pamiętać, że butelka nie jest przeznaczona do mycia w zmywarce.



#### *WSKAZÓWKA*

*Butelka nie nadaje się do gorących napojów ani do użytku w mikrofalówce. Nie może być używana do zamrażania.*

### Propozycje receptur

#### Woda z truskawkami

- 4-6 truskawek, pokrojone
- ½ cytryny w plasterkach
- garstka bazylii
- lód
- woda niegazowana

### Woda o melonowym aromacie

- 2 plasterki arbuza pokrojone na małe kawałki
- garść bazylii
- lód
- woda niegazowana

Napełnij filtr butelki lodem i owocami. Wybierz bazylię rękami, dodaj ją i przykryj wodą. Pozostaw wodę do namoczenia na co najmniej 1 godzinę. Aby wzmocnić aromat, można również nakłuwać owoce widelcem.

### Woda o smaku borówkowo-pomarańczowym

- 2 pomarańcze, pokrojone na małe kawałki
- kilka borówek amerykańskich
- lód
- woda niegazowana

Napełnij filtr butelki lodem i owocami. Pozostaw wodę w lodówce na 2-24 godziny. Aby wzmocnić aromat, należy wycisnąć pomarańczę bezpośrednio do wody.

### Odświeżająca woda

- 2 duże pomarańcze w plasterkach
- 1 cytryna w plastrach
- ½ ogórka pokrojonego w plastry
- 1 garść świeżej mięty
- woda niegazowana

Włóż owoce i ogórki do filtra butelki. Wybierz mięte ręcznie i dodaj ją. Całość napełnij wodą i dobrze wymieszaj. Należy podawać natychmiast lub przechowywać w lodówce przez 2 dni. Jeśli chcesz odstawić napój, usuń skórkę z pomarańczy i cytryny, w przeciwnym razie woda stanie się gorzka.

### Melon, miód, mięta

- ½ filiżanki wody
- ½ filiżanki miodu
- 2 funty melona w małych kawałkach
- ¼ filiżanki świeżego soku z limonek (ok. 2 limonki)
- garstka świeżej mięty

- ¼ łyżki soli
- woda mineralna

Podgrzej wodę i miód w małym garnku na średnim ogniu przez około 2-4 minuty i gotuj na wolnym ogniu aż powstanie syrop. Pozostaw mieszaninę do ostygnięcia. Dodaj melona, sok z limonki, liście mięty, syrop oraz sól do miksera i zmiksuj. Wlej mieszaninę do filtra butelki za pomocą sitka. Stałe części pozostają na swoim miejscu i można je wyrzucić. Wypełnij butelkę wodą mineralną i pozostaw mieszaninę do połączenia się.

#### Woda z kiwi i ogórkiem

- 6 kiwi, obrane i w małych kawałkach
- 1 duży ogórek, obrany i wydrylowany
- odrobina cukru do smaku
- lód
- woda niegazowana

Kiwi, ogórki i cukier z dwoma filiżankami wody włóż do miksera i wszystko zmiksuj. Wlej mieszaninę do filtra butelki za pomocą sitka. Części stałe pozostają i mogą być wyrzucone. Napełnij butelkę zimną wodą i w razie potrzeby dodaj kostki lodu.

#### Woda melonowa

- 2 funty dojrzałego melona, wydrylowany i w małych kawałkach
- ½ filiżanki cukru pudru
- świeży sok z limonek (2-3 sztuki)
- woda niegazowana

Włóż melona do miksera i zmiksuj go. Cukier puder wymieszaj z sokiem z limonek w oddzielnym naczyniu i mieszaj aż do całkowitego rozpuszczenia się cukru. Dodaj tę mieszaninę do puree melonowego i dobrze wymieszaj. Wlej przecier do filtra butelki za pomocą sitka i dodaj zimną wodę.

#### Woda arbuzowo-kokosowa

- 3 funty arbuza, wydrylowany i w małych kawałkach
- 4 kubki wody kokosowej
- 2 łyżki stołowe świeżego soku z limonek

Włóż arbuza do miksera i zmiksuj go. Wlej puree do filtra butelki za pomocą sitka. Wyrzuć pozostałości. Dodaj wodę kokosową i sok z limonek i schłódź napój przez co najmniej godzinę.

### Woda z mango i limonką

- 2 filiżanki mango obrane i posiekane
- 2 łyżki stołowe świeżego soku z limonek
- 3-4 łyżki stołowe cukru trzcinowego brązowego
- woda niegazowana

Mango, sok z limonek i cukier włóż do miksera i zmiksuj. Wlej powstałe puree do filtra butelki za pomocą sitka. Pozostałości wyrzuć. Dodaj wodę i schłódź napój przez co najmniej godzinę.

### Inne pomysły

- malina i cytryna
- arbuz i mięta
- mango i ananas
- truskawki, limonki, ogórki i mięta
- borówki i kwiaty jadalne (np. lawenda)

### **Bezpieczeństwo**

- Niniejsza instrukcja ma na celu zapoznanie Państwa z zasadami prawidłowego korzystania z produktu. Zaleca się przechowywanie instrukcji w łatwo dostępnym miejscu, aby w razie potrzeby mogli Państwo zweryfikować informacje.
- Wszelkie modyfikacje produktu obniżają poziom jego bezpieczeństwa. UWAGA! Istnieje ryzyko obrażeń!
- Zaleca się ostrożne obchodzenie się z produktem. Produkt może ulec uszkodzeniu w wyniku uderzenia, wstrząsów lub upadku nawet z niewielkiej wysokości.
- Produkt należy trzymać z dala wysokiej temperatury.
- Nie należy wkładać produktu do kuchenki mikrofalowej.
- Nie należy zamrażać butelki.
- Nie należy napędzać butelki gorącymi napojami.
- Nie można myć w zmywarce.
- Czyścić tylko ciepłą wodą.
- Wszelkie prawa do wprowadzania zmian technicznych oraz eliminacji błędów są zastrzeżone.

