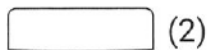
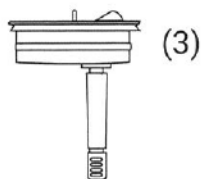


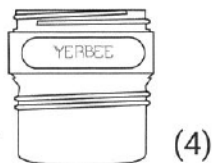
(1)



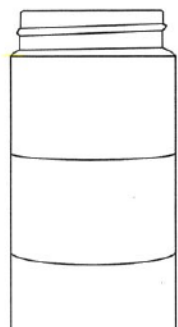
(2)



(3)



(4)



(5)

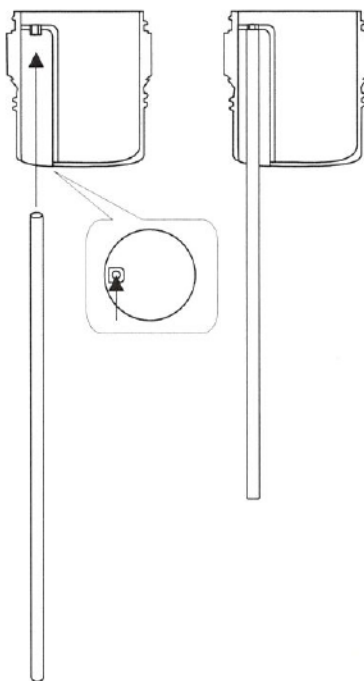
CZĘŚCI:

1. Wieczko kubka
2. Pierścień kubka
3. Wieczko ssące
4. Koszyczek do zaparzania
5. Słomka

I. Mocowanie słomki filtrującej:

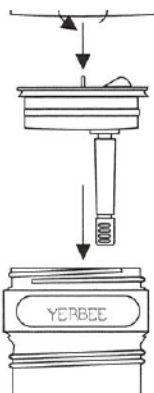
Włóż słomkę (5) mocno do przeznaczonego otworu wewnątrz koszyczka (4).

Upewnij się, że jest dobrze osadzona.



V. Składanie wieczka:

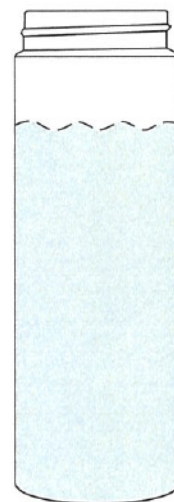
Umieść wieczko ssące (3) na koszyczku (4), a następnie przykręć pierścień (2), aby wszystko trzymało się na miejscu.



II. Napelnianie termosu:

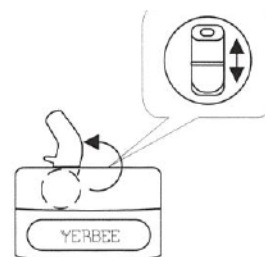
Wlej gorącą wodę (zalecana maks. temperatura 80 °C) lub zimną wodę do podstawy termosu (6).

Napełnij do ok. 3/4 objętości.



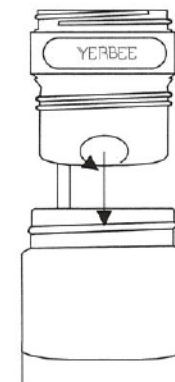
VI. Otwieranie słomki i picie:

Odchyl słomkę od wieczka i ciesz się świeżo zaparzoną herbatą!



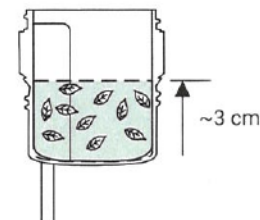
III. Wkładanie koszyczka do zaparzania:

Włóż koszyczek do zaparzania (4) do podstawy termosu (6).



IV. Dodawanie składników:

Wsyp sypką herbatę, yerba mate lub mieszanek ziołową do koszyczka (4). (Zalecana ilość: maks. do wysokości 3 cm od dna.)



KONTROLA TEMPERATURY
Izolacja próżniowa. Odpowiednia do parzenia i gorącej wody.



NADAJE SIĘ DO ZMYWARKI
Wysokiej jakości materiały i solidna konstrukcja.



WYSOKIEJ JAKOŚCI MATERIAŁY
Trwała konstrukcja z stali nierdzewnej 304 18/8 z twardą plastikową pokrywką.



BEZ BPA
Nie zawiera bisfenolu A.



WSZYSTKO W JEDNYM
Termos, zaparacz i słomka – idealne do wszechstronnego użytku.