Dane aktualne na dzień: 10-11-2026 17:24

Link do produktu: https://centrumkulturystyki.pl/tradycyjna-bombilla-slomka-yerbador-p-9161.html



TRADYCYJNA BOMBILLA (SŁOMKA) - Yerbador

Cena	**20,90 zł**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**31005**

Opis produktu

TRADYCYJNA BOMBILLA (SŁOMKA) - Yerbador



Bombilla do yerba mate od Yerbador – jest to specjalna rurka u dołu zakończona sitkiem. Jej zadaniem jest oddzielenie suszu od naparu. Z naszą bombillą prawidłowe filtrowanie yerby jest bardzo proste. Istnieje bardzo dużo rodzajów bombilli, lecz specjalna słomka od Yerbador jest słomką klasy premium, która spełnia swoją role pod każdym względem.

Właściwości

Wspiera proces odchudzania
Pobudza bez wypłukiwania minerałów
Bogata w witaminy
Oczyszcza z toksyn

Tradycyjna Bombilla (słomka) – ZŁOTA od Yerbador

Bombilla yerba mate Yerbador, w której dolny koniec jest perforowany, działa jak metalowy filtr, który służy do oddzielania naparu mate od liści, łodyg i innych resztek mate i działa w podobny sposób, jak perforowane metalowe sitko w czajniczku.

Sprawdźmy, jaka bombilla do yerba mate sprawdzi się najlepiej? Uniwersalna płaska łyżeczka ze słomką zakończona sitkiem to bardzo popularny model. Tego typu bombilla przefiltrowuje napar i nie pozwala dostać się do słomki liściom i patyczkom. Jakość materiału użytego do produkcji bombilli do yerba mate determinuje, jak długo można używać tej samej słomki. Im lepszy materiał, w tym wypadku stop metali, tym dłużej posłuży bombilla. Po okresie kilku miesięcy intensywnego użytkowania bombilla niklowana ma ślady zużycia i warto ją wymienić na nową.

Filtrowanie yerba mate – jaką bombillę wybrać?

Bombille do yerba mate służą do sączenia odfiltrowanego naparu oraz ubijania suszu w naczyniu podczas zalewania. Istnieje możliwość wyboru rurki zakończonej płaską łyżeczką lub spiralnej. Uniwersalna bombilla z płaską końcówką sprawdzi się do średnio drobnego suszu złożonego w 100 proc. z samych liści.

Rurka bombilli do yerba mate powinna zatrzymać w naczyniu całość suszu, listki, patyczki i dodatki roślinne. Końcówki spiralne częściej są używane do gatunków yerby, które mają gałązki lub rozmaite dodatki w postaci nasion, płatków kwiatów czy suszonych i rozdrobnionych na małe cząstki owoców.

Bombille do yerba mate – słomki i rurki z sitkiem

Słomka do yerba mate nazywana też rurką do yerba mate służy do przecedzania naparu i dostania się do samego dna naczynia. Tam właśnie zbiera się najbardziej aromatyczny napar tak uwielbiany przez smakoszy mate. Bombilla to niezbędny przyrząd do czerpania wszystkiego co najlepsze z liści ostrokrzewu paragwajskiego. Bez niej nie można by dotrzeć do najsmakowitszych nut aromatycznego naparu. Bombilla yerba mate to must have dla każdego mateisty.

Słomki do yerba mate, choć przeznaczone do przecedzania suszonych liści ostrokrzewu paragwajskiego można używać do filtrowania i picia innych naparów ziołowych. Nic nie stoi na przeszkodzie, aby sączyć przez rurkę do yerby zieloną herbatę czy rumianek pospolity.

Zestaw yerba mate + bombilla

Sklep Yerbador oferuje bombillę do yerba mate osobno oraz w zestawach z suszem i naczyniem. Zestaw Yerba Mate Yerbador w hermetycznej tubie zawiera naczynie Matero o pojemności około 300 ml oraz tradycyjną bombillę.

Bombilla w zestawie z naczyniem i suszem to znakomity pomysł na prezent. Pakiet startowy do yerba mate to kompletny zestaw, z którym można od razu spróbować oryginalnej yerby. Prezent ucieszy każdego, kto jest ciekawy nowych smaków.

Jak pić yerbę bez bombilli?

Trudno wyobrazić sobie zaparzanie yerba mate bez naczynia w kształcie tykwy i rurki/słomki zakończonej sitkiem. Bombilla do yerba mate wydaje się absolutnie niezbędna. Okazuje się jednak, że można wykorzystać zaparzacz do przygotowania naparu z ostrokrzewu paragwajskiego. Do zaparzacza wsypuje się susz, zalewa gorącą wodą (maks. temp. 80 stopni Celsjusza), a po kilku minutach naciska na tłok, który oddziela fusy od naparu. Picie yerby z zaparzacza jest wygodne, ale czy ma w tyle uroku, co trzymanie w dłoni stylowego Matero i sączenie mate z dna naczynia przez bombillę – oceńcie sami!

Słomka wykonana jest z najwyższej jakości certyfikowanej stali nierdzewnej typu 304 przeznaczonej do kontaktu z żywnością!

Adres podmiotu wprowadzającego do obrotu: Naturé Suisse & Co Sp. z o.o., ul. Łucka 20/1102, 00-845 Warszawa, Polska / Poland, KRS 0001140344, NIP 5273143646, REGON 540428116