

KUKSA

Kuksa on parhaimmillaan retkeilijän uskollinen kaveri vuosikausien ajan. Hyvälaatuinen pahkakuksa on kestävä ja kaunis ja tummuu kauniisti käytössä.

Kuksan valmistusprosessin alkuvaiheessa tuoreesta pahkasta sahatut aihiot keitetään suolavedessä, jotta niistä tulisi kestävämpiä. Suolaista makua kuksassa ei kannata säikähtää. Siitä tietää, että kyseessä on aito kuksa.

Suolaisen maun saa pois kahvirasvakäsittelyllä:

- Kastele kuksa kahvillä kauttaaltaan.
 - Sen jälkeen hiero kuksa tuoreilla kahvinporoilla, ja huuhtelee pois.
- Kuksa on valmis käyttöön. Kahvin maku häipyä muutamalla käyttökerralla.

Mitä enemmän kuksaa käyttää, sitä paremmassa kunnossa se pysyy. Huuhtelu käytön jälkeen riittää puhdistukseksi.

Muutamia asioita mitä EI pidä tehdä kuksalle:

- Älä täytä kiehuvalle vedelle.
- Älä pese astianpesuaineella.
- Älä säilytä märkänä esim. tiiviissä pussissa, vaan anna sen kuivua ennen säilytystä, muuten se saattaa homehtua.
- Kuksaa ei pidä liottaa alkoholilla ennen käyttöönottoa (tällaista ohjetta voi olla luettavissa).
- Älä käytä kuksaa säilytysastiana, se on juoma-astia.

Mukavia retkiä ja hetkiä uuden kuksasi kanssa.
Kuksat on valmistettu käsityönä Suomessa.



OMA puoti

Katariinankatu 4b, 00170 Helsinki
Puh. +358 44 972 5165

Verkkokauppa: omapuoti.fi
Sähköposti: info@omapuoti.fi

Facebook & Instagram: [omapuoti](#)
TripAdvisor: [OMA puoti](#)