

## Destiller nach Leonardo da Vinci, 2 - 250

Die Destiller nach Leonardo da Vinci wurden speziell für die Destillation ätherischer Öle geschmiedet und können bereits auf jahrelange Tradition zurückblicken.

Sie bestehen aus dem im unteren Viertel geteilten Brennkessel (je nach Destille zwischen 2 und 250 Liter Inhalt) bis zur obersten Öffnung, dem Dampfbereich mit aufgesetztem Kühlkessel. Dazwischen befinden sich die Aromasiebe. Die handgeschmiedete Kupferqualität ist ideal für die Herstellung ätherischer Öle und Hydrolate. Bei der Destille nach Leonardo da Vinci bleiben die Wege für den Dampf besonders kurz. Der Vorteil besteht darin, dass die kostbaren Öle ebenso wie das aromatische Pflanzenwasser ungehindert in den Kühler abtransportiert werden kann.

Im oberen Teil der Destille (Hut) befindet sich ein zweites herausnehmbares Kupfersieb. Dadurch kann der gesamte obere Bereich bis in den Kopf der Destille hinein mit Pflanzenmaterial befüllt werden. (Bitte aber darauf achten, dass das Pflanzenmaterial locker befüllt wird. Wird zu viel Pflanzenmaterial verwendet, dann kann sich der Dampf nicht bis nach oben hin verteilen, es dampft aus allen Öffnungen und es scheint, als wäre die Destille undicht!) Ein drittes fest eingelötetes Sieb verhindert, dass Kräuterteile mit dem Dampf durch den Kühler gelangen.



### holzeis – Tipp!

Soll die Intensität des Öles bzw. des Hydrolates erhöht werden, dann kann auch der Bereich oberhalb des untersten Siebes mit Pflanzenmaterial befüllt werden. Dafür empfehlen wir die zusätzliche Verwendung AROMAKORB/Anbrennschutz (170843), für Destillen ab 5 Liter möglich oder das ERSATZ-FEINSIEB Braumeister 20L, Edelstahl 1 Stk. (165019), für Destillen unter 5 Liter zu empfehlen, da dieses auf die richtige Größe zugeschnitten werden kann.

Beim Kauf der Destiller beachten sie bitte die jeweils gültigen nationalen Zollbestimmungen:

2 Liter frei in Österreich

3 Liter frei in der Schweiz

0,5 Liter frei in Deutschland