



DESTILLATIO

GEBRAUCHSANLEITUNG

Ardes

GROSSARTIG

SIE HABEN MIT DER COPPERGARDEN®
LEONARDO EINE SEHR GUTE WAHL
GETROFFEN!



Bitte packen Sie die Destille zuerst komplett aus und machen Sie sich mit den einzelnen Bauteilen vertraut.

Sie sehen den Brennkessel, das Aromasieb, den Dampfaufsatz und den Destillierhelm mit Kopfkühlung.

Je nach Modell können die mitgelieferten Teile von der Abbildung abweichen. Die Bilder stammen von der 2 Liter Variante (Bj. 2020).



Auf diesem Bild sehen Sie alle Bauteile der CopperGarden® Leonardo Destille für ätherische Öle. So ähnlich sollte das nach dem Auspacken bei Ihnen auch aussehen. Bitte beachten Sie, dass möglicherweise je nach Modell und Ausstattung das Zubehör oder die Größe des Brennkessels abweichen können.

Links an der Seite sehen Sie den 2 Liter Brennkessel und unterhalb davon das Aromasieb, welches Sie auf den eingearbeiteten Rand im Kessel auflegen können.

Das Teil rechts ist der eigentliche Dampfraum und wird auf den Kessel gesetzt. Diesen großen Bereich können Sie später komplett mit Pflanzen zum Destillieren auffüllen, den Kessel unten mit Wasser.

WUNDERSCHÖN

AUFGEBAUT SOLLTE IHRE DESTILLE
ETWA SO AUSSEHEN ...



VIELSEITIG



SIE HABEN DIE WAHL!
DESTILLIEREN SIE DIREKT AUS DEM
KESSEL ODER DURCH DEN DAMPF?

02

Die CopperGarden® Leonardo Destille kann beides!
Dank der kurzen Dampfwege können Sie hervorragende Blütenwasser (z.B. Rosenwasser) direkt aus dem Brennkessel heraus destillieren.

Legen Sie dazu Sieb beiseite und füllen den Brennkessel mit Ihrem Pflanzenmaterial und Wasser auf. Wir empfehlen ein Stück Kupfergewebe (Sonderzubehör) als Anbrennschutz auf den Boden des Kessels zu legen.

Die meisten Hydrolate oder ätherischen Öle werden aber in besserer Qualität durch die Dampfdestillation gewonnen.

Hierzu geben Sie bis zu maximal 3/4 Wasser in den Brennkessel. Legen Sie das Sieb ein und füllen Sie Ihr vorbereitetes Pflanzenmaterial in den Dampfbereich über dem Sieb. Umso mehr Pflanzen Sie einfüllen, desto stärker wird Ihr Hydrolat.



Bevor Sie mit dem Destillieren beginnen, beachten Sie bitte die hohe Qualität der CopperGarden® Leonardo.

Kupfer ist ein sehr besonderes Metall und leistet beim Destillieren Großartiges.

Es lohnt sich, einige Kleinigkeiten über das Material zu lernen. Das Wichtigste haben wir hier für Sie aufgeschrieben ...

HOCHWERTIG

W E R T V O L L E S K U P F E R - E D L E S M E S S I N G

Kupfer als Metall ist außergewöhnlich. Nicht nur, weil es wunderschön anzusehen ist und deswegen zu Recht seit einigen Jahren die Mode bestimmt, auch wegen der einzigartigen Eigenschaften, die wir sonst bei keinem anderen Material finden.

Kupfer wirkt beispielsweise antiviral, antibakteriell und verhindert Pilzbefall. Wussten Sie das?

Beim Destillieren wichtiger ist aber die hervorragende Wärmeleitfähigkeit. Die Temperatur des Brenners wird immer bestens verteilt, Ihre kostbaren Pflanzen werden nicht so schnell anbrennen.

Wichtig: Bitte passen Sie gut auf, damit Sie Ihre Destille nicht versehentlich überhitzen. Der Kessel darf niemals leer auf dem Brenner stehen, sonst könnte das Material spröde und rissig werden oder Lötverbindungen abschmelzen. Das ist die erste und wichtigste Grundregel im Umgang mit einer kupfernen Destille: nicht trocken aufheizen!

TIPP: Legen Sie kleine Steinchen in den Kessel Ihrer Destille. So können Sie anhand der unterschiedlichen Geräusche beim Destillieren hören, wenn das Wasser im Kessel zur Neige geht. Bei einem normalen Umgang werden Sie mit der Alquitara kein Problem haben. Der Kessel ist ausreichend groß dimensioniert.

Interessant: Eine blanke Kupferoberfläche wirkt als Katalysator und filtert unangenehm duftende Schwefelwasserstoffe und giftige Blausäure aus Ihren Destillaten. Ihre Destillate werden weicher, harmonischer und gesünder in einer Kupferdestille.

Kupfer ist ein aktives, ein lebendiges Metall und verändert die Farbe mit jeder Benutzung. Äußerlich wird Ihre Destille im Laufe der Zeit immer dunkler. Man wird ihr das Leben ansehen!

Wir empfehlen, die Destille von außen reifen zu lassen. Kupfer schützt sich selbst vor Oxidation, indem es eine dunkle Patina auflegt und dadurch die Oberfläche „verschließt“.

Pflegehinweise: Alternativ zum „Reifen“ lassen, können Sie die Destille auf den ursprünglichen Kupferglanz zurückpolieren. Hierzu empfehlen wir Ihnen spezielle Polierpasten, die eigens zu diesem Zweck entwickelt wurden.

Sehr gute Erfahrungen hatten wir im Vergleichstest mit 17 verschiedenen Mitteln mit der leider relativ teuren „Kupfer- und Metallreinigungspaste“ von Schliessmann. Preis-Leistungssieger war die AKO Polierpaste und optimal aufeinander abgestimmt die HG-Polituren, bei denen Sie aber mehrere Mittel gleichzeitig benötigen.

Innenreinigung: Zur Innenreinigung empfehlen wir normalerweise alle Teile direkt nach der Destillation mit warmem Wasser durchzuspülen und möglichst schnell und gut wieder abzutrocknen.

Bei hartnäckigen Destillaten, vor allem nach der Destillation von ätherischen Ölen, kann es nötig sein, die Destille einer aufwändigeren Prozedur zu unterziehen, um die anhaftenden Dämpfe der ätherischen Öle wieder zu entfernen. Auch wenn die Destille im Inneren dunkel angelaufen ist und dadurch ihren „Katalysatoreffekt“ verliert, können Sie den Kessel und den Hut wieder blank machen. Bitte beachten Sie, dass Sie jedesmal eine winzige Schicht an Kupfer durch das Blankmachen verlieren und das Material so im Laufe der Jahre dünner werden kann. Bitte wägen Sie immer gut ab, ob es wirklich nötig ist, das Kupfer mit Säure zu behandeln, wie wir es nachstehend erklären.

1.) Professionell: Für eine perfekte Reinigung destillieren Sie bei niedriger Temperatur (maximal 80 Grad Celsius) mit einer 5%igen Lauge aus Natriumhydroxid (Ätznatron) und einer kleinen Menge Waschpulver oder Spülmittel (wegen der Tenside). Hierbei müssen Sie sehr gut aufpassen, damit Sie sich nicht verätzen. Sie sollten in jedem Fall einen Mundschutz, Schutzbrille und Handschuhe tragen und Ihre Destille bis zu 1 Stunde auf Temperatur halten. Danach gut mit warmem Wasser ausspülen.

Im zweiten Schritt neutralisieren und reaktivieren Sie das Kupfer mit einer 2,5%igen Wasser-Zitronensäure-Mischung. Diese Mischung muss nicht erhitzt werden. Befüllen Sie Ihre Destille am besten von oben über das Geistrohr und dichten Sie vorher gut ab, damit nichts überläuft. Die Säure darf 30 Minuten lang einwirken und muss ebenfalls mit viel warmem Wasser wieder ausgespült werden.

2.) Traditionell: Für eine „historische“ Reinigung füllen Sie den Brennkessel zur Hälfte mit Wasser, heizen auf und geben dann etwa 10 % Roggenmehl dazu. Jetzt setzen Sie die Destille zusammen und destillieren 30 Minuten lang. Das Roggenmehl enthält nach alter Überlieferung diverse Gerbstoffe, die,

ähnlich wie die Lauge, in der Lage sind, die Anlage kräftig durchzuputzen. Allerdings kann es sehr klebrig werden und ist unter Umständen schwer wieder zu reinigen. Auch hier empfiehlt sich im Anschluss das Reaktivieren des Kupfers durch Zitronensäure.

3.) Natürlich: Die wahrscheinlich beste Methode. Sammeln Sie Glaskraut (*Parietaria Hespera*) und geben Sie eine Handvoll in den Brennkessel. Destillieren Sie ohne Kühlwasser, um Nebenaromen etc. zuverlässig aus der Destille zu entfernen. Auch Brennesseln eignen sich gut für eine Reingungsdestillation. Probieren Sie es aus.

4.) Brutal: Eine sehr schnelle Methode, wie sie direkt in der Kupferschmiede verwendet wird, ist die Verwendung von 30%iger Schwefelsäure. Einfüllen, ausspülen, fertig. Natürlich, aufgrund der extremen Säurewirkung, bitte nur mit entsprechend guter Schutzkleidung. Auf Dauer schadet die Schwefelsäure aber dem Material und verändert den Farnton.

5.) Verboten: Um die Anhaftungen ätherischer Öle zu entfernen, genügt es meistens, einen „billigen“, möglichst ungeschwefelten Weißwein zu destillieren. Alkohol löst die ätherischen Öle und die Säure im Wein ist stark genug, um das Kupfer wieder zu aktivieren. Ist Schwefel im Wein, müssen Sie das Ergebnis kontrollieren und nötigenfalls mit 2,5%iger Zitronensäure nacharbeiten.

6.) Grob: Gut sichtbare, grobe Verschmutzungen im Inneren des Brennkessels können Sie auspolieren, beispielsweise mit Ketchup und Salz oder mit in Salz getauchten Zitronenschnitten. Bedenken Sie aber immer, dass die Säure das Kupfer angreift, spülen Sie schnell mit warmem Wasser nach und trocknen Sie gut ab.

Es gut sein lassen ...

Das klingt jetzt alles schlimmer, als es ist. Wie eingangs schon beschrieben, genügt es in den meisten Fällen, einfach direkt nach der Destillation mit warmem Wasser durchzuspülen. Wägen Sie ab, wie viel Sauberkeit Sie benötigen und ob es wirklich sein muss mit Laugen und Säuren zu hantieren.

Privat spielt es meistens keine große Rolle, Sie müssen ja glücklicherweise Ihre Ergebnisse nicht zertifizieren lassen. Und ein frisch destilliertes Lavendelhydrolat mit einem kaum wahrnehmbaren (Farb-) Ton der vorher destillierten Kamille ist sicher kein Schaden, sondern etwas Besonderes ;-)

KREATIV

WAS MÖCHTEN SIE DESTILLIEREN?

HYDROLATE, ÄTHERISCHE ÖLE, WASSER
ODER ALKOHOL?



Sie können fast alles destillieren. Leider ist nicht alles erlaubt, die Übergänge sind fließend ...

Hydrolate, Wasser und ätherische Öle dürfen Sie jederzeit legal destillieren. Die CopperGarden® Leonards wurden genau zu diesem Zweck optimiert und gebaut.

Aufgrund des sehr großen Dampfraumes, ist die Leonardo eine der besten Destillen zur Herstellung ätherischer Öle auf dem Markt. Zur Alkoholdestillation würden wir Ihnen eine andere Destille empfehlen.

04

Die CopperGarden® Leonardo wurde speziell zur Destillation im Hobby- und im semiprofessionellen Bereich entwickelt und auf eine unkomplizierte und sichere Handhabung hin optimiert.

Die Entscheidung darüber, was Sie am besten destillieren und inwieweit Sie sich an die Gesetze halten möchten, müssen Sie selber treffen.

Wir empfehlen erste Erfahrungen mit unkomplizierten und zugleich ertragreichen Pflanzen zu sammeln. Lavendel, Thymian und Rosmarin durch Wasserdampf destilliert, eignen sich hervorragend, um „sicher“ sowohl Hydrolate als auch ätherische Öle und gute erste Erfahrungen zu gewinnen.

PRAKTISCH

WAS KÖNNEN SIE DESTILLIEREN?
UND WIE MACHT MAN DAS AM BESTEN?

05

PFLANZENWASSER

Sie können jedes beliebige Pflanzenmaterial mit Wasser destillieren. Besonders beliebt ist schon seit dem Mittelalter das Rosenwasser. Seit einigen Jahren werden immer mehr Hydrolate für kulinarische, medizinische, kosmetische oder spirituelle Zwecke entdeckt.

Hydrolate sind einfach herzustellen und eignen sich deswegen für Anfänger und kleine Destillen besonders gut.

Manche Pflanzen werden im Brennkessel zusammen mit dem Wasser destilliert. Feste Stoffe wie Hölzer, Wurzeln oder Beeren können vorher eingeweicht werden. Rosenblätter können im Dampf verkleben und die Destille verstopfen und sollen deswegen im Kessel destilliert werden.

1.) Destillieren aus dem Kessel:

Hierzu legen Sie am besten zuerst einen Anbrennschutz aus Kupfer auf den Boden des Brennkessels. Bei kleinen Destillen empfehlen wir einfach ein Stück Kupfergewebe (Sonderzubehör) einzulegen. Das Pflanzenmaterial hat dann etwas Abstand zum Kesselboden und wird nicht anbrennen.

Füllen Sie den Kessel mit Wasser und den Pflanzen Ihrer Wahl. Beachten Sie bitte, dass viele getrocknete Pflanzen aufquellen und Sie genügend Wasser im Kessel haben müssen. Insgesamt sollte die Destille maximal zu 3/4 gefüllt werden, um ein Überkochen zu verhindern.

Jetzt heizen Sie den Kessel auf stecken den Hut der Destille auf und befüllen den Kopfkühler mit kaltem Wasser.

Nach einer Weile wird das Wasser im Kessel kochen, der Dampf aufsteigen, am Kühler kondensieren und tropfchenweise am Ablaufrohr herauslaufen. Das ist Ihr Hydrolat. Sammeln Sie es in einem sterilen schlanken Glas, einer Flasche oder einem Messzylinder. Im Kühlschrank kann es weit über ein Jahr aufbewahrt werden!

2.) Destillieren im Dampf

Den meisten frischen, aber auch vielen getrockneten Pflanzen wird das Hydrolat in besserer Qualität durch die Dampfdestillation entlockt. Dank dem großen befüllbaren Bereich zwischen Kessel und dem Hut der Leonardo Destille, sind Sie bestens gerüstet, um stattliche Pflanzenmengen zu verarbeiten und entsprechend hohe Erträge zu erhalten.

Füllen Sie den Kessel etwa zur Hälfte, maximal zu 3/4 mit Wasser und geben Sie einige Kieselsteinchen dazu, damit Sie hören, wenn das Wasser knapp wird. Der Brennkessel darf niemals leer beheizt werden!

Sie können den gesamten Bereich über dem Kupfersieb und zusätzlich auch den Hut vorsichtig befüllen. Wir empfehlen als Zubehör ein Stück feines Kupfergewebe ganz oben im Destillierhelm einzulegen, damit zarte Pflanzenteile nicht beim Destillieren den Ablauf verstopfen können.

Hinweis: Für eine optimale Qualität empfehlen wir bei einer 2 Liter Anlage 350 ml Hydrolat zu destillieren.

TIERISCHES & MINERALISCHES

Ebenso einfach können Sie tierische, metallische oder mineralische Substanzen in entsprechende „Wässerchen“ verwandeln.

Je nachdem was Sie destillieren, wird das Hydrolat Aroma- und Inhaltsstoffe (z.B. Schinken) oder feinstoffliche Schwingungen (z.B. Edelsteinwasser) annehmen. Sie müssen am besten wissen, was Sie destillieren und wofür Sie Ihr Destillat später verwenden möchten.

ÄTHERISCHE ÖLE

Ätherische Öle sind teilweise schwer zu gewinnen und deswegen sehr kostbar. Sie sind sozusagen die „Seele“ einer Pflanze, die während einer Destillation die Pflanze verlässt und eingefangen werden kann.

Was wir auf der vorherigen Seite über Hydrolate geschrieben haben, trifft auch auf ätherische Öle zu. Im Gegensatz zu den milden und leicht herstellbaren Pflanzenwässern ist die Menge an ätherischem Öl wesentlich niedriger und teilweise kaum sichtbar.

Ätherische Öle destillieren Sie, wie schon die Hydrolate, direkt aus dem Kessel oder durch Dampf. Sie erhalten bei jeder Destillation eine große Menge Pflanzenwasser und eine kleine bis winzige Menge an ätherischen Ölen, die sich in winzigen Tröpfchen zumeist an der Oberfläche des Hydrolates sammeln.

Bei stark ölhaltigen Pflanzen wie Nelken, Rosmarin oder Lavandin können Sie mehrere Milliliter erwarten, bei feinen Blüten wie Kamille, Jasmin oder Rosen ist es dagegen kaum sichtbar.

Tipp für höhere Erträge und bessere Qualität:

Achten Sie bei der Destillation von ätherischen Ölen auf eine starke Kühlung. Manche Inhaltsstoffe sind schon bei relativ niedrigen Temperaturen flüchtig und können nur eingefangen werden, wenn die Kühlung entsprechend gut funktioniert.

Wir empfehlen hier den Anschluss eines Kühlwasserkreislaufes. Lassen Sie unten möglichst kaltes Wasser zulaufen und leiten Sie oben am Überlauf das warme Wasser wieder ab.

Mit einer Aquariumpumpe und einer Spülgeschüssel voll kaltem Wasser und mit Kühlakkus können Sie die Kühlwassertemperatur perfekt kontrollieren. Wir empfehlen das „Zubehörset mit Pumpe“ wie es bei [Destillatio.com](#) angeboten wird. Damit sich das Destillat nicht wieder an der Destille aufheizt, kann man den Zwischenbereich, wie auf dem Bild zu sehen, mit einem Handtuch etwas isolieren.

ALKOHOL

Bei der Alkoholdestillation bleiben uns mit der Leonardo je nach Bauart zwei Varianten. Das normale Destillieren aus dem Brennkessel für Maische, Wein, Bier oder Angesetzten, oder in der Variante mit dem Sieb, das Destillieren von aromatischen Geisten mit Botanicals auf dem Aromasieb durch den Dampf.

1.) Alkoholdestillation

Um Alkohol zu destillieren, benötigen wir zuerst eine alkoholhaltige Grundlage. Ein destilliertes Bier beispielsweise wird zu einem Bierschnaps, was fast schon einem Korn oder einem Whisky entspricht. Ein Wein wird zum Weinbrand oder Brandy und ein Fruchtwein oder eine zu Hause angesetzte Maische wird zum Obstbrand- oder schnaps.



Soweit ist das ganz einfach. Wichtig zu wissen ist, dass die ersten Tröpfchen beim Destillieren von Alkohol den berüchtigten „giftigen“ Vorlauf enthalten. Die Vorlaufmenge ist normalerweise gering, vielleicht zwei Fingerhüte pro Liter Maische. Trennen Sie etwas großzügiger ab, dann sind Sie auf der sicheren Seite.

Zum Zweiten ist es wichtig, etwas über die Mengen zu wissen. Sie können nicht mehr herausdestillieren, als in Ihrer Grundlage vorhanden ist.

Ein Liter Bier enthält ca. 5%, also etwa 50 ml Alkohol! Bei einem Liter Wein mit 10 % Alkohol ist es die doppelte Menge! Mit einer Zuckerwasser-Turbohefemischung können Sie bestenfalls 20% erreichen und wenn Sie einen gekauften Korn mit 40% destillieren, dann, na Sie wissen schon ...

Wir können niemals alles abdestillieren. Es wird immer weniger Alkohol herauskommen, als vorher vorhanden war!

Destillieren wir einen 10%igen Wein, dann sind da theoretisch 100ml Alkohol enthalten. Bei einem Liter also 100ml. Wir erlauben uns die Menge rechnerisch zu verdoppeln, da wir keinen 100%igen Alkohol genießen oder zum Arbeiten benötigen.

Wir geben nach dem Destillieren Wasser dazu und erhalten etwa 200ml in Trinkstärke. Der Rest ist beim Destillieren verschwunden, der Teil für die Engel (angels share).

Wichtig:

Alkohol ist ein Gemisch aus Alkohol und Wasser und schwankt im Siedepunkt. Reiner Alkohol kocht bei ca. 76 Grad Celsius, Wasser bei 100°C.

Eine Alkoholdestillation benötigt weniger Energie als eine Destillation mit Wasser. Bei hochprozentigen Mischungen kocht es deutlich früher und bei höherem Druck und: Alkohol ist höchst feuergefährlich!

Alkohol brennt ab 40 Vol.-%! Der Alkoholgehalt unseres Distillates kann am Anfang ohne weiteres bei 80% liegen und wird im Laufe der Destillation stets abfallen. Ebenso wird sich die Temperatur beim Destillieren verändern und mit jedem abdestillierten alkoholischen Prozent ein wenig nach oben klettern.

Es ist höchst interessant und teilweise ebenso wichtig, die Temperaturen zu kennen, bei denen man destilliert. Es ist möglich bei der CopperGarden® Kolonne ein hochwertiges Thermometer zu montieren. Wir empfehlen das Al-Ambik® Destillierthermometer, welches jederzeit nachgerüstet werden kann und speziell für die Anforderungen beim Destillieren entwickelt wurde.

2.) Geistdestillation

Eine Geistdestillation entspricht etwa der Destillation von Hydrolaten oder ätherischen Ölen, nur dass wir anstelle von Wasser mit Alkohol destillieren und entsprechend vorsichtiger sein müssen.

Wir sollten die Hinweise aller bisher abgehandelten Kapitel berücksichtigen und schon etwas Erfahrung

gesammelt haben, denn wir nehmen einen hochprozentigen Alkohol, beispielsweise einen Korn oder Wodka als Grundlage und kommen damit in feuergefährliche Bereiche.

Bekannte Geiste sind Himbeergeist und Gin, wir können aber nahezu alle aromatischen Kräuter, Gewürze oder andere Zutaten mit Alkohol destillieren, die Aromen entziehen und in den Alkohol übertragen. Deswegen nennen wir die Geist-Destillation oftmals auch Aromatisierung von Alkohol.



Wir können je nach Pflanze frisches oder getrocknetes Material durch Dampf oder direkt aus dem Kessel destillieren oder vorher einweichen und ziehen lassen.

3.) Hochprozentiges

Bisher hatten wir versucht, Aromen in den Alkohol zu übertragen, damit wir diese genießen können. Bei hochprozentigem Alkohol geht es darum, diesen frei von Aromen zu bekommen, etwa als Grundlage für ein Parfum, einen Geist oder als Putzmittel oder Treibstoff. Wir kennen viele Anwendungen für

Alkohol. Wichtig zu wissen ist, um so höher die Prozente, desto niedriger die enthaltenen Aromen.

Es ist aufgrund der Bauart und der kurzen Dampfwege mit der Leonardo nicht möglich, sehr hochprozentig zu destillieren! Die Leonardo ist für die Destillation von aromastarkem Alkohol perfekt geeignet. Wir empfehlen Ihre Getränke mehrfach zu destillieren, um auf 50 oder 60% Alkohol zu gelangen. Viel höhere Prozente werden Sie nicht erreichen, ein gutes Aroma aber schon.

S O N S T I G E S

Wasser, Treibstoffe, spagyrische Elixiere, Drogen, Gift und Experimente. Wir empfehlen Ihnen, sich unbedingt mit entsprechender Literatur weiterzubilden. Das hier ist eine Gebrauchsanleitung und kein Lehrbuch.

UNKOMPLIZIERT

SICHER KÖNNEN SIE IHRE LEONARDO
SOFORT RICHTIG AUFBAUEN ...



*Die Leonardo Destille ist
wirklich sehr unkompliziert.*

*Sie können die Leonardo
bequem auf jeder normalen
Kochstelle, einem
Gasbrenner oder mit Ständer
sogar einer offenen
Feuerstelle betreiben.*

*Ihre Destille ist sofort bereit
für die erste Destillation.*

*Wir wünschen viel Spaß
dabei.*

Wir empfehlen die Destille erhöht aufzustellen, sodass Sie das Destillat direkt in eine Flasche oder einen passenden Behälter laufen lassen können.

Mit einem Silikonschlauch können Sie das Geistrohr nötigenfalls verlängern und das Destillat punktgenau an die richtige Stelle lotsen.

Falls Dampf an den Übergangsstellen austritt, dann empfehlen wir, einfaches Teflonband außen herumzuwickeln, damit Sie nichts von Ihrem kostbaren Destillat verlieren. Alternativ können Sie auch Roggenmehl mit Wasser vermischen und als Dichtung verwenden.

Achten Sie bitte bei allen Destillationen auf eine ausreichende Kühlung und darauf, dass immer genug Flüssigkeit im Brennkessel verbleibt. So werden Sie viele Jahrzehnte lang Freude mit Ihrer Destille haben und gute Ergebnisse erzielen.

06

OPTIMAL AUFGEBAUTE LEONARDO



MÖCHTEN SIE MEHR WISSEN?

Wir empfehlen passend zu Ihrer Leonardo Destille das Buch
„Tisch- und Kleindestillen“ aus dem Leopold Stocker Verlag oder das Buch
„Ätherische Öle selbst herstellen“ aus dem Werkstatt Verlag.

Bei Instagramm und Facebook „Destillatio“ verraten wir Ihnen stets unsere
neuesten Erfahrungen und geben die besten Tipps

UNICOBRES GmbH & Co.KG
Hersfelder Strasse 16
D-36132 Eiterfeld
www.Destillatio.com