



Call Now

Grain: 25470089 | 66129111
Andalus: 24888774 | 99956714

Home

Contactus

كيف تختار البخور الجيد



البخور الجيد يتميز
بكثرة فقاعات الدهن
عند احتراقه

ثمان نقاط تساعدك على معرفة كيفية انتقاء النوع الجيد من عود البخور:

1. يفضل شراء العود البخور بكميات كبيرة (3 تولات فما فوق) لأنه أوفر من الناحية الاقتصادية.

2. ابتعد عن البخور المصبوغ (المطلي) لأنه في العادة يكون سيء، والصبغ نفسه يغير رائحة البخور

3. انتبه عند شرائك لقطع البخور الكبيرة من احتوائها على مادة الرصاص، لأنه يأتي في بعض الأحيان بهذا الوضع لزيادة الوزن

4. جرب قطعة صغيرة من البخور المراد شراءه، ثم لاحظ لون الدخان المتصاعد، فالبخور الجيد يميل لون دخانه إلي الأزرق.

5. افتح عينيك عند استنشاقك للبخور، فإذا أحسست بألم فيها فاعلم أنه رديء

6. لاحظ عملية احتراق البخور، فالبخور الجيد يتميز بكثرة فقاعات الدهن عند احتراقه

7. دقق النظر في قطع البخور ولاحظ وجود عروق لونها يميل إلي اللون البني الغامق أو الاسود، فإن البخور الجيد يتميز بكثرتها

8. ضع قطعة صغيرة من البخور في ماء فإن طفحت فالبخور جيد. ولا بد من ملاحظة لون الماء إن مال إلى الاصفرار فإن فيه صبغ أصفر أو أنه مصبوغ أو مطلي.