

Bienenwachstuch - Einpacken - Waschen - Wiederverwenden

Die natürlich Alternative zu Plastik- und Alufolie, um Essen einzupacken.

Die Anwendung des Bienenwachstuchs ist mit ein wenig Übung spielend leicht. Zuerst ein kurzer Schwenker in die Physik: Bienenwachs wird ab ca. 60°C flüssig. Zwischen 30° und 40°C (zufällig unsere Körpertemperatur) ist der Wachs also schön weich und haftet bestens.

Geeignet für Brot, Gemüse, Früchte, uvm. und zum Verschliessen von Schüsseln.



Anwendung:

1. Bienenwachstuch um Sandwich, Frucht, Gemüse oder Schüssel wickeln.
2. Das Bienenwachstuch für einige Sekunden mit der flachen Hand andrücken (die Wärme der Hände führt zum Verschliessen des Tuches)
3. Voilà schon fertig!

Nicht geeignet für Fleisch und «Heisses»

Reinigung:

Das Bienenwachstuch nach dem Gebrauch mit kaltem Wasser abwischen und an der Luft trocknen. Es kann auch mildes Spülmittel verwendet werden. Schon ist es bereit für den nächsten Einsatz. Wichtig: Nicht mit heissem Wasser abwaschen!

Es handelt sich um ein Naturprodukt. Bei extremer Hitze (ab 50°C) löst sich der Bienenwachs auf.

Durch bügeln können auftretende «Altersfalten» ausgeglichen werden. Tuch dafür zwischen Backpapier legen oder während den heißen Sommermonaten für einige Minuten in die Sonne legen.

Die Bienenwachstücher bestehen aus Baumwolle, Bienenwachs, natürlichem Harz und Jojobaöl. Bienenwachs und Jojobaöl sind antibakteriell und helfen somit natürlich die Lebensmittel frisch zu halten.