

Dein



BIENENWACHSTUCH

www.gruene-schwalbach.de/bienenwachstuch

- Perfekt zum Aufbewahren von Lebensmitteln und Abdecken von Schüsseln
- Besonders geeignet zum Einwickeln von Sachen, die nicht austrocknen sollen, wie Käse, Karotten, Ingwer
- für Fisch oder Fleisch nicht geeignet
- Bienenwachs wirkt antibakteriell

So funktioniert's:

- Tuch mit den Händen etwas anwärmen
- Lebensmittel einwickeln oder Tuch über Schüssel legen und andrücken
- Beim Abkühlen wird das Tuch fest, man muss es nicht zusätzlich verschließen
- zum Reinigen mit kaltem (!) Wasser abwaschen, ggf. etwas Bio-reiniger dazu nehmen
- Gelegentlich im Backofen bei 70° zwischen Backpapier 15 Minuten desinfizieren und mit Bügeleisen glätten