

Das Bienenwachstuch

Schön, dass du dich für dieses Bienenwachstuch entschieden hast :-)

Das Bienenwachstuch statt Plastikfolie

Das Bienenwachstuch ist ein 100% Baumwolltuch, das mit einer Mischung aus Bienenwachs (Bioland- bzw. Demeter-zertifiziert), Baumharz, Bio-Kokos-Öl und Bio-Jojoba-Öl getränkt ist. Es ist demnach ein natürliches Verpackungsmaterial. Mit diesem Bienenwachstuch erhältst du eine wunderbare alternative zu Alu- und Frischhaltefolien und Plastiktüten. **Zum Abdecken und Einwickeln von Lebensmitteln! In liebevoller Handarbeit hergestellt! Wiederverwendbar und damit umweltfreundlich!** Damit leistet du einen sinnvollen Beitrag um Müll zu vermeiden und die Umwelt zu schonen! Denn es ist viele Male immer wieder verwendbar – je nachdem wie häufig du es benutzt und pflegst – bis zu 1 Jahr oder länger.

Das Bienenwachstuch besteht aus

- 100% Baumwolltuch, gewaschen und gebügelt
- Bienenwachs in Bio-Qualität (Bioland- bzw. Demeter-zertifiziert), aus naturnaher, pestizidfreier und wesensgemäßer Bienenhaltung, mehrfach gefiltert, direkt von Imkereien aus der Region
- Baumharz der Schwarzkiefer, gereinigt, von einer Pecherei in Österreich
- Bio-Kokos-Öl und Bio-Jojoba-Öl

Das Bienenwachstuch verwenden

Das Bienenwachstuch ist für das **Abdecken von offenen Gefäßen, Schalen oder Schüsseln** und zum **Einwickeln von Lebensmitteln** bestens geeignet und hält sie so frisch! Du kannst es nutzen für Lebensmittel in Schüsseln, Schalen, Töpfen oder für angeschnittenes Obst, Gemüse, Kräuter, Salat, Käse, die Butterstulle oder den Brotlaib ...

Wickel die Lebensmittel darin ein, schlage die Ränder des Bienenwachstuches um und drücke diese mit deinen Handflächen für einen Moment fest. Durch die Wärme und den Druck deiner Hände wird das Bienenwachstuch geschmeidig und schmiegt sich der Form an. Die eingewickelten oder abgedeckten Lebensmittel kannst du in den Kühlschrank legen, einfrieren oder zum Picknick mitnehmen.

Das Bienenwachstuch ist atmungsaktiv und wirkt antiseptisch. Es schützt deine Lebensmittel wie eine natürliche Schutzhülle und hält sie dadurch länger frisch.

Für Zwiebeln oder „streng-riechenden“ Käse empfehle ich immer das selbe Bienenwachstuch zu verwenden, da es das Aroma der Zwiebel bzw. des Käses annehmen kann.

Im Kontakt mit farbintensiven Gewürzen (z. B. Kurkuma, Kumin, ...), Gemüse (z. B. Rote Bete, ...) oder Saucen (z. B. Tomate) kann es stellenweise zu Verfärbungen kommen, die die weitere Verwendung des Bienenwachstuches nicht beeinträchtigen.

Das Bienenwachstuch bitte nicht im direkten Kontakt verwenden

für rohes Fleisch, Fisch, Wurst, reife Ananas oder für Warmes/Heißes!

Das Bienenwachstuch reinigen

Wasche das Bienenwachstuch am besten mit kaltem bis lauwarmen Wasser und bei Bedarf mit etwas mildem (alkoholfreiem) Spülmittel und einem sauberen Schwamm/Spültuch ab. Du kannst es auch von Zeit zu Zeit mit Essig abwischen, da dies desinfizierend wirkt. Anschließend mit kaltem Wasser kurz abspülen. Trockne es mit einem sauberen Küchentuch ab oder lasse es an der Luft trocknen. Zum Beispiel klemme es mit einer Holzwäscheklammer an eine Leine. Das Bienenwachstuch bitte nicht rubbeln oder wringen. Bitte nicht länger im Wasser einweichen, in der Waschmaschine oder Spülmaschine waschen oder auf die Heizung zum Trocknen legen!

Das Bienenwachstuch lagern

Rolle oder falte das Bienenwachstuch einfach und lagere es am besten bei normaler Raumtemperatur in der Verpackungstüte oder in Backpapier. Lagere es nicht bei über 25 Grad, lege es nicht auf Wärmequellen, wie Heizung oder Ofen, nicht in die pralle Sonne oder ins heiße Auto.

Das Bienenwachstuch wieder auffrischen

Das knittrig gewordene Bienenwachstuch kannst du wieder auffrischen, indem du es auf ein Backblech mit sauberem Backpapier legst, glattstreichst und bei 60-70 Grad Umluft für ca. 5-10 Minuten erwärmst bis das Bienenwachstuch „feucht“ aussieht. Die Bienenwachs-Harz-Öl-Mischung verteilt sich wieder auf das ganze Tuch. Du kannst es auch alternativ zwischen zwei saubere silikonfreie Backpapiere legen und bei mittlerer Temperatur vorsichtig bügeln. Nimm es dann noch warm direkt vom Backpapier und lasse es am Rand bzw. an zwei Ecken haltend erkalten.

Das Bienenwachstuch & seine besonderen Eigenschaften

- lässt deine Lebensmittel atmen
- ist durch das **Bienenwachs**, Harz, Bio-Kokos-Öl und Bio-Jojoba-Öl **antibakteriell**
- ist **abwaschbar**, viele Male **wiederverwendbar** und damit **umweltfreundlich**
- **passt sich der Form** des Gefäßes bzw. der Lebensmittel **an**
- besteht aus einem **100% Baumwolltuch**
- mit **Bienenwachs in Demeter- bzw. Bioland Qualität** aus der Region
- in **liebvoller Handarbeit** in Mainz hergestellt

Lange & viel Freude mit dem Bienenwachstuch!



www.Das-Bienenwachstuch.de

Michaela Höhle · An der Turnhalle 3 · 55130 Mainz
Telefon 0 61 31 / 58 62 513 · Mobil 01 70 / 24 48 629
natuerlich@das-bienenwachstuch.de

