

biber

Brotbox Esche



Anleitung

Bitte sorgfältig lesen und zum Nachlesen aufbewahren

In der Brotbox bleiben Ihre Brote oder Gebäckwaren über lange Zeit frisch. Holz ist hygroskopisch und gibt langsam die gespeicherte Feuchtigkeit wieder an die lagernden Lebensmittel zurück.

Wenn Sie sehr frisches, warmes Brot in der Brotbox aufbewahren möchten, schieben Sie den Deckel etwas auf, damit die warme, feuchte Luft zunächst entweichen kann. Nach dem Abkühlen können Sie den Deckel wieder schließen.

Die Brotbox bleibt zeitlos schön, wenn Sie einige Dinge beachten

- Zum Reinigen wischen Sie den Deckel bitte mit einem feuchten Tuch, wenn notwendig, mithilfe eines handelsüblichen Spülmittels, ab. Den Holzkorpus können Sie so ebenfalls reinigen. Anschließend lassen Sie bitte die Brotbox mit geöffnetem Deckel an der Luft gründlich trocknen.
- Sie können die schöne Optik der Brotbox erhalten, indem Sie den Holzkorpus bei Bedarf fein anschleifen und mit Speiseöl oder einem speziellen Öl für Holz gründlich einreiben. Das Öl zieht besonders gut ein, wenn es leicht erwärmt ist. Lassen Sie das Öl ca. 10 Min. einziehen. Bei Bedarf können Sie nachölen. Überschüssiges Öl bitte unbedingt abnehmen und mit einem Tuch trockenreiben. Anschließend die Brotbox und das Tuch wieder an der Luft trocknen lassen!

- Die Bandbreite von natürlichen Farb-, Struktur- und sonstigen Unterschieden innerhalb einer Holzart gehört zu den Eigenschaften des Naturproduktes Holz und stellt keinerlei Reklamations- oder Haftungsgrund dar. Bei Fragen oder Unklarheiten holen Sie sich bitte immer fachgerechten Rat ein.

Hinweise über Holz und seine Eigenschaften

Das verwendete Holz ist ein Naturprodukt, welches wir regional einkaufen und verarbeiten. Wir verwenden Holz aus nachhaltiger, PEFC®-zertifizierter Forstwirtschaft.