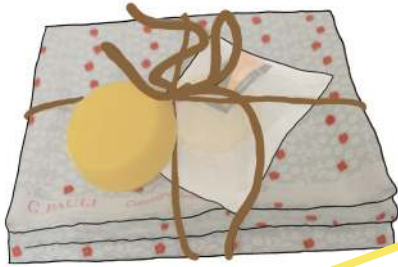


Mein Bienenwachstuch

selber machen



- 100% natürlich:
- Biobaumwolle (GOTS-zertifiziert)
 - reines Bienenwachs
 - Fichtenharz
 - Propolis
 - Bio-Kokosfett



Anleitung



- selber machen -

1. Stoff auf gewünschte Grösse zuschneiden (Empfehlung: 20x20 cm oder 30x30 cm)
2. Backofen auf 80°C Umluft vorheizen
3. Stoff auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen
4. Bienenwachsmischung mit einer Raspel zerkleinern und gleichmässig auf dem Stoff verteilen (ca. 10-12 Gramm)
5. Backblech für ca. 5-10 Minuten in den Ofen, bis das Wachs geschmolzen ist
6. Kontrollieren und, falls notwendig, trockene Stellen mit zusätzlichem Wachs ausbessern
7. Wachstuch mitsamt dem Backpapier aus dem Ofen nehmen und ein zweites Stück Stoff darauf legen
8. Stoff mit neuem Backpapier abdecken und solange bügeln, bis beide Tücher mit Wachs getränkt sind
9. Oberes Backpapier entfernen und die beiden Bienenwachstücher an der Luft trocknen
10. Bei Bedarf die Ränder mit einer Zick-Zack-Schere zuschneiden.

- Video auf www.lifetimehealth.ch-



Pflege



Bienenwachstücher sind bei schonender Reinigung 1-2 Jahre verwendbar:

5-25
°C

Vor Hitze schützen, da Bienenwachs schmilzt



Bei Verschmutzungen mit kaltem Wasser und mildem Waschmittel abspülen



Zum Regenerieren fünf Minuten im Backofen bei 60°C aufwärmen



Produktion



Startrampe

Dieses Produkt wurde in unserem beruflichen und sozialen Integrationsprogramm „Startrampe“ hergestellt. Wir unterstützen seit mehr als zehn Jahren Menschen beim Wiedereinstieg in den Arbeitsmarkt.

Frischhaltefolie war gestern, Bienenwachstücher sind heute!

Für die Herstellung der Bienenwachsmischung verwenden wir Bienenwachs und Propolis aus der Region, fair hergestelltes Bio-Kokosfett und Fichtenharz, welches wir selber sammeln, auskochen und reinigen. Dank der hochwertigen Zutaten, auf welche wir grossen Wert legen, wird Ihr Bienenwachstuch antibakteriell und kann mehrfach und vielseitig verwendet werden. Unsere mitgelieferten Bio-Baumwollstoffe sind alle GOTS-zertifiziert.

Anwendung

Kneten Sie das Bienenwachstuch mit den Händen. Durch die Wärme passt es sich jeder Form an. Lebensmittel wie Brot, Gemüse, Obst, Käse, Salat und Kräuter (für Fisch und Fleisch nicht geeignet) können direkt eingewickelt werden. Es eignet sich auch zum Abdecken von Schüsseln und Einfrieren von Lebensmitteln.