

Brugsanvisning til Bivoksposer og papir fra Isenkram Online

-  Læg blot brødet indeni, og fold toppen af posen om.
 - Åbn posen kortvarigt én gang om dagen. Dette giver frisk luft adgang til brødet, hvilket reducerer risikoen for mug. Dette er især vigtigt i varmt vejr.
-  Lad altid hjemmebakket brød køle af først.
 - Varmt brød frigiver fugt. Derfor bør det køles helt af, før det lægges i posen.
-  Også egnet til frysning.
 - Mange af vores kunder bruger ikke kun posen til opbevaring, men fryser også brød og rundstykker direkte i den.
-  Mere end bare en brødpose.
 - Posen er også egnet til frugt, grøntsager eller svampe og bliver hurtigt en uundværlig del af dagligdagen i køkkenet for mange.
-  Nem rengøring.
 - Skyl blot med koldt vand og en dråbe opvaskemiddel. Vend ikke posen på vrangen for at bevare voksbelægningen. Hvis der opstår mug, kan fortyndet eddikevand bruges som et ekstra hjælpemiddel. Vigtigt: Brug aldrig varmt vand. Dette ville smelte voksbelægningen.
-  Duften af din nye pose.
 - Når du åbner din brødpose første gang, kan den have en stærk duft af bivoks og træharpiks. Dette er helt normalt og viser, at de naturlige ingredienser stadig er meget friske. Mange mennesker kan faktisk godt lide denne naturlige duft. Hvis du foretrækker en mildere duft, skal du blot skylle posen kort med koldt vand og derefter lade den være åben for at lufte ud i et stykke tid.

Info om Bivoks produkterne:

Brødposer og papir, håndlavet i Tyskland, lavet af bivoks fra økologiske bistader og GOTS-certificeret økologisk bomuld og naturligt træharpiks.

Holder brødet frisk op til 3 gange længere – i op til 1 uge. Sprød skorpe, blød krumme, fordi den økologisk bivoks er arbejdet dybt ind i stoffet, ikke bare sprayet på.

Udvendige sømme for hygiejnisk rengøring.

Laboratorietestet, pesticidfri og jobbaoliefri.

Fødevarer sikker i henhold til EU-forordning 1935/2004.

Holdbarhed på 1-2 år, komposterbar og plastikfri.

Perfekt til surdejsbrød, hvede- og rugbrød, rundstykker og wienerbrød. Også egnet til frysning.

Dit brød fortjener mere end en plastikpose.

Plastikken lukker for tæt – fugt sætter sig fast, skorpen bliver læderagtig, og mug udvikler sig hurtigere end uden emballage overhovedet. Køkkenruller og linnedposer er for åndbare – krummen tørrer ud inden for en dag.

Vores blanding af bivoks fra økologiske bistader i Tyskland og Østrig og naturligt træharpiks skaber den perfekte balance: en åndbar barriere, der præcist regulerer fugtigheden. Skorpen forbliver sprød. Krummen forbliver blød. Begge dele på samme tid, i op til en uge.

Ren bivoks alene resulterer i et sprødt og skrøbeligt lag. Kun kombinationen med træharpiks gør den fleksibel, robust og holdbar i årevis. Det er det, der gør os anderledes – og hvorfor poser uden træharpiks falder fra hinanden efter blot et par vaske.

Håndlavet i Tyskland

Pak din mad naturligt, smukt og plastikfrit ind med vores bivoksindpakninger.

Hold dig frisk længere: Hold din mad frisk dobbelt så længe! Med den miljøvenlige bivoksindpakning kan du nemt pakke din mad direkte ind, dække skåle og endda fryse mad. Farvel madspild – goddag bivoksindpakninger!

Genanvendelig: Med den rette pleje holder din bivoksindpakning i 1-2 år. Og som en bonus vil disse indpakninger tilføje et strejf af farve til dit køleskab!

