

AUSFÜHRUNG UND PFLEGEANLEITUNG – BROTDOSE AUS ZIRBENHOLZ

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde!

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Qualitätsprodukt aus unserem Haus entschieden haben.

Qualitätskriterien:

Von Anfang an wird auf die besondere Auswahl und Qualität des Holzes geachtet. Die Hölzer werden nach strengen Qualitätskriterien ausgesucht.

Durch den Leistenrost im Inneren liegt das Brot nicht direkt am Boden, und garantiert so eine bessere Luftzirkulation im Innenraum der Brotdose. Legen Sie auch immer ein Küchenpapier unter das Brot, so verhindern Sie das Ihr Brot den Geschmack der Zirbe zu stark annimmt.

Bitte beachten Sie, dass bei jedem Brot die Kunststoffolie komplett entfernt werden muss bevor Sie dieses in die Box geben.
Auch sollte kein Brot in der Brotdose aufgetaut oder zum Auftauen gelegt werden.

Verarbeitung/ Pflege :

Bei der Verarbeitung des Holzes werden alle Maßnahmen gegen das Schwinden und Quellen beachtet und angewendet.
Ein Reinigen mit einem feuchten Tuch reicht aus!

Trotz sorgfältigster Verarbeitung ist Holz ein lebender Rohstoff, der auf Veränderungen der Luftfeuchtigkeit reagiert und sich klimatischen Gegebenheiten anpasst.
Unterschiedliche Farben, Strukturen, kleine Risse, leichter Verzug oder offene Äste können unvermeidbar die Folge sein. Ein Nachdunkeln des Holzes ist unvermeidbar und ein Qualitätskriterium!

Unser Holz lebt!

Keinesfalls sollten Sie die Oberfläche mit Lack oder anderen Produkten verschließen.