



Gebrauchsanleitung für Zirbenholzprodukte

Die Schalen sind handgearbeitet und unbehandelt. Vor dem ersten Gebrauch reiben Sie die Schale bitte mit einem hochwertigen Speiseöl ein (z.B: Rapsöl, Sonnenblumenöl oder Olivenöl). Diese Behandlung schadet der Schale nicht! Die Schale entwickelt dadurch Ihre schöne dunkle, rötliche Farbe. Die Kontraste zwischen Kern-, und Splintholz kommen noch besser zur Geltung. Auch der wohlriechende Zirbenduft bleibt erhalten!

Zirbenbrotkörbe

Die Zirbenbrotkörbe sind besonders gut für alle Backwaren geeignet! Die ätherischen Öle des Zirbenholzes halten Brot und Gebäck länger frisch. Mit abgenommenem Deckel sind Sie ein „hin Gucker“ für jeden gut gedeckten Tisch!

Zirbenschalen

In unserem Angebot finden Sie auch offene Zirbenschalen. Diese eignen sich sehr gut als Obstschalen. Das Obst bleibt länger frisch, hat mehr Energie, und ist frei von Obstfliegen. Ganz nebenbei ist knackfrisches Obst in einer handgearbeiteten Zirbenholzschale sehr dekorativ!

Auch Hefeteig geht in der Zirbenholzschale sehr gut auf! Außerdem kann man in ihr auch Salat sehr gut anrichten – einfach ausprobieren!

Zum Reinigen einfach mit kaltem klarem Wasser gut ausspülen, mit dem Geschirrtuch leicht ausreiben und an der Luft trocknen lassen.

Sie sehen, die Handhabung ist kinderleicht. Die Zirbe hat mit Ihrer tollen Holzstruktur schon alles bestens vorbereitet. Ich wünsche Ihnen/Dir viel Freude mit den handgefertigten Zirbenholzprodukten aus der Zirbendrechslerei.