

Om bivaxdukar

Bivaxdukar är ett alternativ till plast- och aluminiumfolie. Lämplig till ost, bröd, grönsaker, frukt eller för att täcka en skål. Historiskt har bivax och bivaxdukar använts för förvaring av mat.



Hur du använder dem: Slå in din produkt, värm försiktigt bivaxduken med handen så formas den och hålls på plats. Ska du täcka en tallrik eller skål, lägg arket över och värm sedan ner det runt kanten med handen.

Bivaxet är det som bina gör sina sexkantiga rum med, här förvaras honung, pollen och även yngel. Bivax har en lätt antibakteriell egenskap. Det doftar lätt av honung!

Skötsel

För att rengöra dem, handtvätta försiktigt i kallt vatten med ett mildt, miljövänligt diskmedel. Låt torka. Med rätt skötsel håller de längre!

Bivaxdukarna tål inte för hög temperatur, mikrovågsugn eller diskmaskin. Undvik att använda dem i direktkontakt med rått kött, fisk eller kyckling. Produkten håller upp till ett år, beroende på hur mycket du använder den.

Om du får sprickor i vaxet kan du lägga bivaxduken mellan två bakplåtspapper, och värma försiktigt med ett strykjärn på låg värme.

Tyget är återanvända hemtextilier, tvättade i Grumme parfymfria tvättsåpa.

Innehåll: 58% lin och 42% bomull.

Bivax från Töreboda.

Tillverkade av Klaras Kammare, Karlshamn.

Dukarna är handgjorda, och varierar något i utförande.

