



www.holzschoen-gemacht.de



Gebrauchs- und Pflegeanleitung

Holzschüsseln

Beschreibung:

Die Schüssel ist zur Aufbewahrung und Präsentation von trockenen Lebensmitteln, wie z.B. Obst, Nüssen, Chips usw. geeignet. Bitte keine Soßen oder Marinaden verwenden!

Die Holzschüsseln bestehen aus Massivholz. Über mehrere Schritte wurde das Holz getrocknet. Zunächst als vorgedrechselter Rohling und in weiteren Bearbeitungsschritten entsteht die fertige Schüssel.

In der Regel sind die Schüsseln mit einer Ölmischung aus Lein- und Walnussöl geschützt, Außen zusätzlich mit einer Wachsmischung aus Bienen- und Carnaubawachs finalisiert.

Die Schüsseln eignen sich nicht für feuchte oder nasse Lebensmittel, da trotz Öl/Wachsbehandlung kein dauerhafter Schutz gegen Nässe, Salatdressings oder Speiseöle gegeben ist.

Auch ein Einsatz als Müslischalen ist nicht möglich. Milch und Feuchtigkeit dringen in das Holz ein und hinterlassen Spuren, bzw. beschädigen sogar die Schüsseln. Sollten Sie dennoch die Schüsseln dafür einsetzen, schließen wir jede Reklamation aus.

Pflege:

Nach Gebrauch die Schüssel mit einem leicht feuchten Lappen ohne Druck auswischen und sofort nachtrocknen. Dann bleibt die Oberfläche möglichst lange erhalten.

Verwenden Sie die Schüsseln nur für trockene Lebensmittel, wie z.B. Chips, Nüsse oder auch trockene Früchte. Bei Obst achten Sie bitte darauf, dass diese keine Feuchtigkeit abgeben oder gar anfangen zu gammeln. Das könnte die Schüsseln nachhaltig beschädigen.

Zum Reinigen verwenden Sie bitte nur ein weiches trockenes Tuch um Krümel zu entfernen. Maximal könnten Sie ein leicht feuchtes (nebelfeuchtes) Tuch verwenden und trocknen Sie die Schüssel sofort nach. Üben Sie keinen Druck aus.

Ölen:

Möchten Sie selbst von Zeit zu Zeit die Schüsseln nachölen, verwenden Sie Walnussöl oder Leinöl aus dem Lebensmitteladen. Tragen Sie mit einem getränkten Lappen (z.B. ein Stück Küchenkrepp) eine dünne Schicht auf und wiederholen Sie diesen Vorgang ggf. nach einen Tag Trocknungszeit erneut. Achten Sie darauf, dass Sie keinen Ölüberschuss auf der Oberfläche belassen. Wischen Sie also mit einem frischen Küchenkrepp den Überstand unbedingt ab. Durch diesen Vorgang kann sich allerdings die Farbe der Schüssel verändern.

Viel Freude mit Ihrer Schüssel!
Ihr Hermann Weindl



(zum Download)

Hermann Weindl – Holz Schön Gemacht

Drechsler | Holzspielzeugmacher | Zupfinstrumentenbauer

www.holzchoengemacht.de

info@holzchoengemacht.de

[Instagram: holzchoengemacht](https://www.instagram.com/holzchoengemacht)

