

Bienenwachstuch Anleitung

Materialien:

- Bienenwachs -Stoff
- Backpapier -Bügeleisen



Gebrauchsinfos:

- ✓ hält ca. 1 Jahr
- ✓ nicht für rohes Fleisch und Fisch geeignet
- ✓ hygienisch völlig unbedenklich im Küchenalltag
- ✓ keiner extremen Hitze aussetzen
- ✓ Reinigung mit kaltem Wasser

Herstellung:



1. Stoff beliebig groß zuschneiden und bügeln.

2. Auf den Stoff kleine Stücke Bienenwachs legen.



3. Das ganze zwischen Backpapier legen und drüber bügeln bis das Bienenwachs geschmolzen ist.



4. Trocknen lassen und vom Backpapier abziehen.

5. Zur Benutzung kurz das Bienenwachstuch mit den Händen anwärmen und das Lebensmittel darin einpacken.

