



*Hält Obst, Gemüse, Käse
und Brot länger frisch.*



Die natürliche, nachhaltige und wiederverwendbare Alternative zu Plastik- und Alufolie



beeskin Bienenwachstücher werden ausschließlich aus Bio-Baumwolle (nach höchstem Standard zertifiziert), Bienenwachs (auf Schadstoff- und Pestizidrückstände geprüft), Harz und Jojobaöl (bio) hergestellt. beeskins sind somit 100% biologisch abbaubar und halten bei guter Pflege und ständiger Nutzung ca. 1 Jahr.

Wie eine Haut oder die Schale bei Obst und Gemüse schützen unsere Tücher Deine Lebensmittel vor Luft und Feuchtigkeit, lassen sie aber atmen. Die von uns verwendeten Inhaltsstoffe wirken auf natürliche Weise antibakteriell und halten Lebensmittel somit länger frisch.

beeskin
STORE FOOD NATURALLY



Einpacken:

beeskin auflegen, leicht festdrücken oder umwickeln. Durch die Wärme Deiner Hände haftet beeskin an sich selbst, sowie an glatten Oberflächen, ähnlich wie Plastikfolie.

NICHT einpacken:

Kein direkter Kontakt mit rohem Fleisch, rohem Fisch und Ananas. Aufschnitt wie gekochten und geräucherten Schinken, Salami etc. gerne einpacken. Das Tuch nach Benutzung einfach wie unten beschrieben abwaschen.



Abwaschen:

Wasche Dein beeskin in **KALTEM** Wasser, so als würdest Du einen Teller waschen. Nutze bitte nur einen weichen Schwamm und kratze oder schrubbe Dein Tuch nicht. Füge etwas umweltfreundlichen Reiniger **ohne Alkohol** hinzu, denn dieser löst Bienenwachs und Harz auf. Solltest Du mehrere Tücher waschen, kannst Du sie einfach kurz in das, mit kaltem Wasser, gefüllte Becken tauchen.

Nach dem Waschen einfach abtrocknen oder lufttrocknen lassen – nicht auf die Heizung legen! Auswringen, Spülmaschine und Waschmaschine sind ebenfalls tabu. Bewahre Deine Tücher in einer Schublade oder z.Bsp. in einem großen Glas auf.

Kundenliebling:

90% unserer Kunden geben uns 5 von 5 Sternen.



Hergestellt und verpackt in Berlin, aus Europäischen Rohstoffen.

