

DIY-Anleitung

Bienenwachs-Tücher



#24/40 Bienenwachs-Tücher

Tschüss Frischhalte-Folie! Unsere Verpackungsidee bringt Farbe in deinen Kühlschrank und ist nebenbei auch umwelt-schonend. Bienenwachs-Tücher eignen sich zum Frischhalten von Lebensmitteln, Abdecken von offenen Schüsseln oder als hübsche Verpackung von Pausenbroten. Wie Du diese bunten Verpackungshelfer selber machen kannst, zeigen wir Dir hier.

Das brauchst du dazu

- Baumwoll- oder Leinenstoff
- Bienenwachs
- Für zwei Tücher (ca. 25 x 25 cm) benötigst Du mit der unten beschriebenen Methode etwa 15 - 20 g.
- Verwende z.B. Abrieb von einer Bienenwachskerze, Bienenwachs-Pastillen oder frage bei einem lokalen Imker)
- Schere
- Backpapier
- Backblech
- Backofen
- Bügeleisen

#1



Schneide aus dem Stoff zwei Stücke in deiner Wunschgröße zu. (Unser Stoffstück hat die Maße ?? x ?? cm). Anschließend den Backofen auf etwa 80 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Anschließend das erste Stück Stoff auf das Backpapier legen und Bienenwachs-Abrieb bzw. -Pastillen gleichmäßig verteilen. Achte darauf, dass auch an den Rändern und an den Ecken ausreichend Wachs liegt.

#2



Jetzt schiebst du das Backblech in den Ofen und lässt das Wachs schmelzen.

Wenn das Wachs geschmolzen ist, kontrolliere, ob der Stoff überall mit Wachs bedeckt ist. Bei Bedarf einfach noch etwas Wachs aufs Tuch legen und erneut schmelzen lassen.

#3



Anschließend das zweite Stück Stoff auflegen, Backpapier drüberlegen...

#4



Anschließend die Tücher einzeln erkalten lassen. Jetzt sind Deine Tücher einsatzbereit!

Anwendungshinweise

Bienenwachstücher vertragen eine Temperatur bis 37 Grad. Durch Handwärme werden die Tücher weich und lassen sich gut formen. Du kannst damit bereits zubereitete Speisen abdecken sowie Obst, Gemüse, Brot, Kuchen und Aufschnitt einpacken.

Zwiebeln, Knoblauch & Co. hinterlassen ihren typischen Geruch in den Tüchern. Unser Tipp: Verwende für diese Lebensmittel jeweils eigene Bienenwachstücher.

Wichtig

Verwende Dein Bienenwachs-Tuch nicht für

- Speisen, die noch warm sind,
- rohes Fleisch,
- rohen Fisch,
- Ananas

sowie nicht

- im Ofen,
- in der Mikrowelle,
- auf warmen Flächen.

Pflegetipps

Reinige Deine Bienenwachs-Tücher nach dem Gebrauch mit kaltem oder lauwarmem Wasser und ggf. etwas mildem Spülmittel.

Bei Bedarf kannst Du Dein Bienenwachs-Tuch zwischen zwei Lagen Backpapier auch noch einmal aufbügeln, um Bruchkanten zu schließen.

Dein Bienenwachs-Tuch kann viele Male gebraucht werden. Je nach Pflege und Einsatz hält Dein Tuch bis zu einem Jahr.