



Brotaufbewahrung vom Feinsten!

Nie wieder Schimmelbildung garantiert unsere neue Brotbox aus hochwertigem, heimischem Zirbenholz. Zirbenholz enthält bis zu 0,5% Pinosylvin. Dieser Duftstoff wirkt nicht nur antibakteriell, sondern lässt nachweisbar Schadorganismen wie Pilzen oder Bakterien keine Chance!

Die Brotbox ist aus massivem Zirbenholz, ohne jegliches Metall auf hohem handwerklichem Niveau gefertigt. Abmessung: L 35 cm / B 24 cm / H 17 cm

• Produktbeschreibung

Brotbox aus Zirbe - Brotaufbewahrung vom Feinsten

Das Brot bleibt länger frisch und Schimmel hat keine Chance.

Die Zirbe, auch Zirbelkiefer genannt, ist ein Kernholzbaum. Das Holz ist harzreich, weich, zäh, sehr dauerhaft und verströmt einen angenehmen Duft. Es wird im Innenausbau für Tüfelungen, als Möbelholz für Schlafzimmer, Stuben, Wohnzimmer, Küchen-Vorrats-Depots und Schnitzarbeiten genutzt.

Wenn Weizen und Roggen auf Holz trifft...

...entsteht die perfekte natürliche Symbiose. Eine Brotdose aus reinstem Zirbenholz verströmt nicht nur einen unverwechselbaren und einzigartigen Geruch, sondern sorgt auch für eine einmalige Frische, die kein anderes Material bieten kann. Das aufbewahrte Brot bleibt eine Woche lang frisch. Doch nicht nur das – die Brotbox passt in jede Umgebung und kann in jegliche Art von Kücheneinrichtung integriert werden. Egal ob rustikal, mediterran oder modern, eine Zirben-Brotbox ist in jeder Küche der Blickfänger. Auch eingebaut als Vorratsbehälter für unterschiedlichste Lebensmittel die nicht gekühlt werden müssen, eignen sich die entwickelten Zirbenholz-Depots.

Die besondere Wirkung gegen Schimmelpilze wird in der Brotbox aus Zirbenholz genutzt. WICHTIG: Keine luftundurchlässige Auflage in die Brotbox legen!

Reinigungshinweis: Die Zirben-Brotbox einfach trocken oder nur wenig feucht auswischen und gut trocknen lassen, fertig, WICHTIG – ab und zu lüften. Optimale Luftfeuchtigkeit im Raum ca. 50-60%.