



## Wir gratulieren sehr herzlich!

Eine **MANITA holz.liebe** Zirbenbrotdose befindet sich nun in deinem Besitz. Du hast dir ein Stück Natur, langsam gewachsen auf über 1600 Höhenmeter auf den Bergen des Biosphärenpark Lungau, zu dir nach Hause geholt.

Hier möchten wir dir gerne einige Tipps zu Lagerung, Reinigung und Pflege, nach dem Prinzip wie wir unsere Brotdose behandeln, geben.

### WO PLATZIERE ICH MEIN NEUES SCHMUCKSTÜCK?

- Am besten freistehend
- Keinen extremen Feuchtigkeits- und Temperaturschwankungen ausgesetzt
- In einer Küchenlade nur wo das Holz noch "Luft zum Atmen" hat
- Nicht zwischen z.B. Mikrowelle und Dampfgarer eingequetscht

### WIE PFLEGE ICH MEINE BROTDOSE?

**Ein Stück Holz ist ein Stück Natur ist ein Stück um das man sich kümmert!**

- Beobachte was deine Brotdose braucht und gib ihr besonders zu Beginn ein wenig Starthilfe, sie muss sich womöglich erst an das Umgebungsklima anpassen
- Wird das Brot am Anfang schneller trocken als gedacht:
  - stell über Nacht ein Glas Wasser hinein
  - beträufle das Tuch, dass du zum Einwickeln nimmst, mit etwas Wasser
  - wische mit einem feuchten Tuch über das Holz
- "Erwischt" sie einmal zu viel Feuchtigkeit darfst du ihr ein paar Sonnenstunden gönnen

### WIE REINIGE ICH SIE?

- Von Zeit zu Zeit mit einem feuchten Tuch außen und innen abwischen
- Innenraum regelmäßig von "Brösel" befreien
- Verschmutzungen mit einem feinen Schleifpapier abschleifen (durch angreifen mit schmutzigen Händen oder z.B. Spritzern beim Kochen)





## SOLL ICH DAS BROT ZUSÄTZLICH IN EINEM TUCH EINWICKELN?

Wir sagen ja! Und zwar in ein z.B. MANITA 100% Baumwolle Geschirrtuch, made in Austria

- längere Haltbarkeit
- bleibt länger saftig
- bessere Hygiene
- sieht einfach wunderschön aus!



## WAS MAG SIE NICHT?

- Brot in der Dose oder Kiste auftauen lassen - zu viel Feuchtigkeit
- Nicht ganz fertig gebackenes Brot - zu viel Feuchtigkeit
- starke Temperaturschwankungen - Holz verzieht sich
- Brot im Plastiksackerl - das Brot beginnt zu schwitzen, Schimmel entsteht
- zu viel Brot gelagert - eventuell zu viel Feuchtigkeit
- zu viel Brot gelagert und Deckel geht nicht zu - Brot trocknet aus

## WAS MACHE ICH, SOLLTE DOCH EINMAL BROT ZU SCHIMMELN BEGINNEN?

- Sollte doch einmal Brot zu schimmeln beginnen eruiere als erstes, warum es passiert ist! Orientiere dich an den oben genannten Punkten und vermeide so, dass es wieder passiert
- Jetzt darfst du dem Holz mit Säure in Form von Essig, Zitronensaft oder Zitronensäure zu Leibe rücken. Verdünne diese Säuren mit Wasser und wische das Holz ordentlich damit ab. Am besten lässt du die Brotdose dann in der Sonne gut durchtrocknen

Wir sind bereits ein Fan von dir, sei auch du unser Fan  
und unterstütze so unsere Plattform für kleine, österreichische Handwerksbetriebe.

Mehr Informationen zu den Produkten von MANITA holz.liebe findest du auf

Facebook: <https://www.facebook.com/ManitaHolzliebe>

Instagram: [https://www.instagram.com/manita\\_holzliebe](https://www.instagram.com/manita_holzliebe)

[www.manita.at](http://www.manita.at)

