

WIE MAN GEBÄCK RICHTIG EINPACKT

Legen Sie das Gebäck **ohne zusätzliche Verpackung** in den Beutel.

Wenn es im Laden in einem Plastikbeutel feucht geworden ist, lassen Sie es vorher an der Luft trocknen.

Selbstgebackenes Brot erst vollständig abkühlen lassen, bevor Sie es einpacken – es sollte kühl und trocken sein.

Hausgemachtes Roggenbrot oder ähnliche feuchte Backwaren können auch erst am nächsten Tag eingepackt werden.

Brötchen und Semmeln können zusammen mit dem Brot aufbewahrt werden.

Legen Sie Brot mit der Schnittfläche nach unten, Brötchen quer zum Beutel, damit sie möglichst viel Kontakt mit der Membran haben.

Für eine längere Haltbarkeit kaufen Sie am besten **Sauerteigbrot**, ungeschnitten und unverpackt.

Backwaren aus aufgebackenen Teiglingen sollten bald verzehrt werden.



DIE REGELN FÜR DAS EINPACKEN:

- Wenn der Beutel voll ist – einfach die Kordeln zuziehen.
- Wenn er halb leer ist – die Luft herausstreichen, Kordeln zuziehen und den leeren Teil umschlagen.
- Wenn nur noch ein Stück Brot übrig ist – Kordeln zuziehen und den leeren Teil um das Brot wickeln, um restliche Luft herauszudrücken.

Der Beutel kann auf der Küchenarbeitsplatte liegen, jedoch nicht in der Sonne.

Auch im Vorratsschrank fühlt er sich wohl. Gebäck gehört **nicht in den Kühlschrank** und **darf im Beutel nicht eingefroren** werden. Leere Beutel können Sie an den Kordeln aufhängen – bitte außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.

PFLEGE

Der Beutel ist sehr pflegeleicht: Ziehen Sie die Membran gelegentlich heraus, schütteln Sie Krümel aus und wischen Sie sie mit einem feuchten, sauberen Tuch oder Küchenpapier ab.

Bei Bedarf kann der Beutel **bei 30 °C** in der Waschmaschine oder einfach **von Hand ausgewaschen** werden.

Bitte **keinen Weichspüler oder parfümierte Waschmittel** verwenden.

Nicht chemisch reinigen.

Dunkle oder kräftige Farben sollten separat oder mit ähnlicher Wäsche gewaschen werden.

Der Beutel trocknet am besten **aufgehängt und ausgebreitet** – **nicht im Trockner**.

Gebügelt werden darf nur der Baumwollteil. Vor dem ersten Gebrauch wird empfohlen, den Beutel zu waschen.

Wenn Brot im Beutel **geschimmelt** ist, tauchen Sie ihn in **verdünnte Essiglösung** oder **Wasser mit SANYTOL für Wäsche**.

Gegen Flecken hilft **Gallseife**.

Danach den Beutel waschen.

Manchmal hinterlässt Schimmel **dauerhafte Verfärbungen** auf der Membran – das beeinträchtigt die Funktion jedoch nicht.

Vertretung für Österreich

Wrappies.at

Radka Homolka

Bussardstrasse 2, 4641 Steinhaus bei Wels

Email: bestellung@wrappies.at

Tel.: +43 676 337 2078

WWW.WRAPPIES.AT



[wrappies.at](https://www.facebook.com/wrappies.at)



[wrappies.at](https://www.instagram.com/wrappies.at)