

Brotbeutel

- 100 % NATURLEINEN
- UNGEBLEICHT UND NATURBELASSEN



Aufbereitet wird die Flachsfaser im offenen Taurösteverfahren, bei dem allein natürlich vorkommende Bodenorganismen den Flachs aufschließen. Die Abbauprodukte werden dem Boden wieder zugeführt.

Leinen nimmt bis zu 35 % seines Eigengewichtes an Luftfeuchtigkeit auf, die schnell wieder abgegeben wird. Es ist stark schmutzabweisend, unempfindlich, atmungsaktiv und bakterienhemmend. Dank dieser hervorragenden Eigenschaften ist Leinen Ideal für die Lagerung von Brot.

Der Brotbeutel hat eine Sackleinen-Optik und wird nach dem waschen schön weich.

PFLEGEHINWEISE

Waschen bis 40 ° C mit milden Waschmitteln z.B. Neutralseife

Nicht bleichen – Nicht oder nur gering schleudern – Nicht chemisch reinigen – Nicht Trocknergeeignet

Weitere Infos auch unter: WWW.KERLER.DE

