

Becher aus Wahnussholz BASIC-2


Art-Nr.: 202331 / GTIN: 4262445885123 / Marke: [L'Artisan](#)



L'Artisan
Orientalische Wohnkultur

8,95EUR

inkl. 19% USt. zzgl. Versand

 lieferbar innerhalb 3-4 Wochen. Vorreservierung bitte per email anfragen.



Höhe: ca. 7,00cm
Durchmesser: ca. 9,50cm

Anzahl der Teile: 1 Stück

Produktbeschreibung:

Unsere handgefertigten Walnussholz-Bechern sind aus **nicht lackiertem und nicht gewachstem** Walnussholz der hohen Atlas-Bergkette Marokkos gefertigt. Jeder Becher hat eine glatte Oberfläche und ein einzigartiges Maserungsmuster und wird in seinem rohpolierten und geschliffenen Nussbaumholz belassen. Jedes Stück ist ein Unikat und multifunktional - perfekt als Trinkbecher oder als kleine Salatschüssel.

Herstellung:

Unsere Produkte aus hochwertigem Walnussholz sind wahrhaft edel und bestehen zu 100% aus massivem Holz, welches innerhalb des nachhaltigen und regulierten Waldumfangs geerntet wird. Jedes einzelne Produkt ist ein einzigartiges Kunstwerk und kann leicht von den repräsentativen Beispielen abweichen, jedoch sind leichte Abweichungen in Farbe, Maserung oder Größe eine wunderbare Eigenschaft dieser handgefertigten Schätze. Von unseren Schneidebrettern, Bechern bis hin zu Schalen und allen Küchenutensilien aus Walnussholz wird jedes einzelne Stück mit traditionellen Techniken von erfahrenen Kunsthandwerkern außerhalb der Berge von Marrakesch gefertigt. Wir verwenden kein Leim, sondern nur massives Naturholz, welches mit viel Liebe zum Detail veredelt wird, um die Seele des Handwerkers und den besonderen Charme des Materials hervorzuheben. Das Fertige Produkt wird nach der Verarbeitung feingeschliffen und entweder unbehandelt oder nur geölt, um Schutz und Glanz zu bieten, geliefert.

Vor dem Gebrauch:

Das Hackbrett wird in einem natürlichen unvollendeten und für Lebensmittel geeigneten Zustand geliefert, sodass Sie es ganz nach Ihren Wünschen mit Ihrem bevorzugten Öl oder Abschlusswachs behandeln können. Durch diese Option haben Sie vollständige Kontrolle darüber, welche Substanzen mit dem Hackbrett in Kontakt kommen und somit auch mit Ihrem Essen. Sie müssen sich keine Sorgen mehr darüber machen, dass das Schneidebrett mit potentiell schädlichen Chemikalien behandelt wurde, denn Sie können es nun selbst auf natürliche Weise bearbeiten. Wenn das Brett geölt ist, trägt es einen attraktiven dunkelbraunen und Chocolat-Farbtönen, was es zu einem attraktiven Wohndekor macht. Einölen betont die Schönheit und Farbe von Walnussholzprodukten und schützt sie vor Trockenheit, Flecken und Rissen. Mineralöl ist das beste Öl für diesen Zweck, da es oxidationsbeständig ist und keine Säure auf dem Schneidebrett hinterlässt. Vor dem Einölen sollte das Produkt gründlich gereinigt und getrocknet werden. Es gibt keine feste Regel, wann man das Schneidebrett einölen sollte, aber es sollte vor dem ersten Gebrauch und dann immer dann getan werden, wenn es heller oder stumpfer aussieht oder Wasser nicht mehr abweist.

Um sicherzustellen, dass Sie das Produkt optimal nutzen können, beachten Sie bitte folgende Vorsichtsmaßnahmen:

- Vermeiden Sie das Trocknen des Bechers in der Mikrowelle oder im Ofen, da dies zu Rissen führen kann.
- Vermeiden Sie das Waschen des Bechers mit einem harten Material wie einem Schrubber, da dies zu Druckstellen auf der Oberfläche führen kann.

Tägliche Pflege und Wartung

Die tägliche Pflege und Wartung Ihres Walnussholzprodukts ist entscheidend für dessen Langlebigkeit und optimale Funktion. Wir empfehlen Ihnen, Ihren Becher nach jedem Gebrauch mit einem weichen Schwamm und mildem Küchenreiniger zu waschen und gründlich abzuspülen, bevor Sie es abtrocknen. Falls erforderlich, können Sie das Holzprodukt sterilisieren, indem Sie es zuerst mit einem milden Reiniger waschen und dann mit kochendem Wasser übergießen. Um das Eindringen von Gerüchen beim Verwenden von Bleichmittel zu vermeiden, sollten Sie Ihren Becher vorher mit Wasser imprägnieren.

Darüber hinaus sollten Sie direktes Sonnenlicht vermeiden, um Verwerfungen oder Risse durch Sonneneinstrahlung zu verhindern. Das Wahnussprodukt sollte an einem luftigen, schattigen Ort aufbewahrt werden, wenn Sie es draußen trocknen möchten. Wenn das Brett nachdunkelt, können Sie es mit einem Schwamm und Reinigungsmittel waschen. Dunkle Flecken und Stellen können durch Polieren mit Schleifpapier oder durch Auftragen einer Mischung aus Natriumbikarbonat und Wasser entfernt werden. Es ist jedoch zu beachten, dass tiefe Kratzer durch Messerschnitte nicht vollständig entfernt werden können.

Zu guter Letzt empfehlen wir dringend, den Becher nicht in der Spülmaschine oder im Trockner zu reinigen, da scharfe Reinigungsmittel und hohe Temperaturen zu schweren Schäden und Verformungen führen können. Es ist wichtig, die Schüssel sanft und sorgfältig zu behandeln, um seine Funktionalität und Langlebigkeit zu gewährleisten. Mit regelmäßiger Pflege und Wartung wird Ihr Wahnussprodukt Ihnen viele Jahre lang Freude bereiten.

Die Vorteile von Wahnussholz

Die Verwendung von Wahnussholz bietet zahlreiche Vorteile. Die dunkle Farbe des Wahnussholzes verleiht ihm eine edle Optik und sein weiches, aber dennoch widerstandsfähiges Material was bedeutet, dass es auch unter extremen Bedingungen langlebig und robust bleibt.

Wahnussholz ist auch ein sehr ökologisches Material, das auf nachhaltige Weise gewonnen wird. Im Gegensatz zu künstlichen Materialien ist es frei von Chemikalien und schädlichen Substanzen, die Ihre Gesundheit und die Umwelt gefährden können.

Ein weiterer Vorteil von Wahnussholz ist seine natürliche Schönheit und Einzigartigkeit. Jedes Stück hat eine einzigartige Maserung und Farbgebung, die Ihrem Möbelstück oder Handwerksprojekt ein besonderes Flair verleiht.

Zusammenfassend bietet Wahnussholz eine perfekte Kombination aus Schönheit, Haltbarkeit und Nachhaltigkeit. Es ist eine ausgezeichnete Wahl für diejenigen, die ein hochwertiges und umweltfreundliches Material suchen, das sich für verschiedene Anwendungen eignet.