



## Aufbewahrungsbeutel Kartoffeln, Zwiebeln, Knoblauch Sac de conservation pommes de terre, oignons, ail

### Grüezi

Wir sind Ihre neuen Aufbewahrungsbeutel für Kartoffeln, Zwiebeln und Knoblauch. In uns lässt sich so einiges verstauen und sauber aufbewahren. Der Grösste unter uns bietet Platz für bis zu 2.5 kg Kartoffeln. Aber auch die Kleinen unter uns bieten ordentlich Stauraum. So können in uns bis zu 1 kg Zwiebeln und maximal 6 Knoblauchknollen aufbewahrt werden. Unsere praktischen Verschlusskordeln sorgen zudem dafür, dass in uns auch bleibt, was reingetan wurde. Damit Sie uns noch lange gebrauchen können, möchten wir Ihnen die wichtigsten Informationen zu unserer Verwendung nachfolgend noch auf den Weg geben.

**1** Sie können uns nach dem Auspacken direkt verwenden. Waschen Sie uns danach nur, wenn wir stark verschmutzt sind.

**2** Drehen Sie uns zum Waschen auf links. Waschen Sie uns bei höchstens 40 Grad mit einem schonenden Waschmittel ohne Bleichmittel. Beim ersten Waschgang können wir etwas eingehen - wir sind aus 100% natürlicher Baumwolle.

**3** Nach dem Waschen kommen wir etwas zerknittert aus der Waschmaschine. Falls Sie möchten, dürfen Sie uns bei maximal 110 Grad Bügeltemperatur bzw. bei kleinster Stufe bügeln, um uns zu entknittern.

Wir sind Naturprodukte und deshalb allgemein auf einen schonenden Umgang angewiesen. Wenn Sie dies beachten, werden Sie noch lange Freude an uns haben.

Artikelnummern:

25896 Aufbewahrungsbeutel Kartoffeln 38 x 45 cm  
25897 Aufbewahrungsbeutel Zwiebeln 23 x 20 cm  
25898 Aufbewahrungsbeutel Knoblauch 18 x 18 cm

### Bonjour

Nous sommes vos nouveaux sacs de conservation pour pommes de terre, oignons et ail. Nous vous permettons de ranger et de conserver de nombreux produits de manière hygiénique. Le plus grand d'entre nous peut contenir jusqu'à 2.5 kg de pommes de terre. Mais le plus petit d'entre nous offre également un espace de stockage adapté. Nous pouvons ainsi conserver jusqu'à 1 kg d'oignons et 6 têtes d'ail au maximum. Nos cordons de fermeture pratiques veillent par ailleurs à ce que les produits qui ont été mis à l'intérieur y restent. Pour que vous puissiez nous utiliser le plus longtemps possible, nous aimerions vous donner les informations essentielles concernant notre utilisation.

**1** Vous pouvez nous utiliser directement après nous avoir déballés. Ne nous lavez ensuite que si nous sommes très sales.

**2** Lavez-nous à l'envers. Lavez-nous à 40 degrés maximum avec une lessive douce sans agent blanchissant. Lors du premier lavage, il est possible que nous rétrécissions un peu, car nous sommes en coton 100% naturel.

**3** Après le lavage, nous sortons de la machine un peu froissés. Si vous le souhaitez, vous pouvez nous repasser à une température maximale de 110 degrés ou à la température la plus basse afin de nous défroisser.

Nous sommes des produits naturels et devons donc être traités avec soin. Si vous respectez cette règle, vous pourrez profiter longtemps de nos services.

Numéros d'articles:

25896 Sac de conservation pommes de terre 38 x 45 cm  
25897 Sac de conservation oignons 23 x 20 cm  
25898 Sac de conservation ail 18 x 18 cm