

Kochutensilien aus Holz statt Plastik

(red.) Schneidebretter aus Holz sind messerschonender, hygienischer und sehen optisch hochwertiger aus. Bei Salatbesteck, Pfannenwender oder Kochlöffel muss es nicht Plastik sein, denn die Gefahr vor enthaltenen Giftstoffen und Mikroplastik ist nicht unbegründet. Spülbürsten oder Besen aus edlen Hölzern, mit Borsten aus Ziegenhaar, ziehen Staub praktischerweise magisch an. Wer bei Schüsseln, Plastik vermeiden möchte, sollte auf schöne Schalen aus Holz setzen. Sie sind stilvoll, dekorativ, und zeichnen sich durch ihre Robustheit aus.



Viele Artikel aus Plastik lassen sich durch Holz ersetzen. Foto: MEV