

## INFORMATIONS SUR LE BOIS

### *UTILISATION DES RÉCIPIENTS :*

Tous les récipients peuvent être à usage alimentaire. Je distingue tout de même ceux pour aliments secs (fruits frais ou secs, biscuits...) et ceux pour aliments humides (salades, plats cuisinés...).

Les récipients pour aliments humides sont ceux qui n'ont ni nœuds, ni fentes. Ils ne vont pas au micro-ondes. Pour servir les aliments, privilégiez les couverts en bois, le métal rayerait légèrement le bois.

### *ENTRETIEN DES RÉCIPIENTS :*

Pour aliments secs : l'huile de finition confère à l'objet un aspect et un toucher « doux », « satiné ». Lorsque cet aspect disparaît, vous pouvez huiler de nouveau le bois avec une huile première pression à froid siccatrice (lin, colza, chanvre). Étalez l'huile avec un chiffon propre, laissez pénétrer 15-20 min puis retirez l'excédent avec une autre pièce de tissu.

Pour aliments humides : lavage à l'eau tiède avec une brosse végétale, pas de trempage, pas de lave-vaisselle. Egouttez, essuyez et laissez sécher à l'air ambiant. J'utilise un peu de produit vaisselle seulement si le récipient a contenu de la viande ou du poisson.

Le fait de mouiller le bois relève ses fibres et lui fait prendre un toucher moins « doux ». Cela n'altère en rien la qualité et la durabilité de la pièce. Vous pouvez retrouver sa « douceur » en frottant légèrement le bois avec la plus fine des laines d'acier.

### *QUALITÉS DU BOIS :*

Le bois est l'un des matériaux écologiques par excellence. Naturel, léger, solide, durable, hygiénique, recyclable, biodégradable... Acquérir un objet en bois, c'est partager le vécu d'un arbre, mémoire du temps ! C'est aussi lutter contre le réchauffement climatique : lors de sa croissance, l'arbre aura absorbé 1,851 kg de CO<sub>2</sub> pour produire 1 kg de bois, 1,392 kg d'oxygène et 541 g d'eau nouvelle ! L'arbre est un merveilleux puits à carbone !