

Warum Coating ?

Deine Kunden mögen kein Naturholz anfassen und schon gar nicht damit essen ?

Du befürchtest, dass Servicebesteck aus Holz den Geschmack deiner liebevoll zubereiteten Gerichte verfälscht ?

Dann ist unser einzigartiges Coating genau das Richtige für dich:

In unserer über 70-jährigen Erfahrung in der Produktion von Serviceartikeln aus Holz haben wir diese Argumente und Befürchtungen schon oft gehört. Aus diesem Grund haben wir unser Coating entwickelt, welches ebenfalls ausschließlich auf nachwachsenden Rohstoffen basiert.

- angenehm **glatte Haptik** und gutes **Mundgefühl**
- die **Splitterbildung** wird **reduziert**
- der typische **Holzgeschmack** und **Geruch** wird **stark verringert**
- die Biegung bleibt erhalten (**Formstabilität**)

Holz ist ein hygroskopischer Werkstoff, d.h. dass Holz die Feuchtigkeit aus seiner Umgebung aufnimmt und bindet. Die Holzfeuchte hat einen großen Einfluss auf die technologischen und mechanischen Eigenschaften des Holzes. Holz kann man z.B. ab einer bestimmten Holzfeuchte leicht biegen. Aus diesem Grund werden unsere Artikel im wassergesättigten Zustand gestanzt und gebogen. Nach der Trocknung bleibt die Biegung erhalten. Kommt ein Artikel aus Naturholz in den Kontakt mit Flüssigkeiten (z.B. mit Getränken, Suppen, oder auch Fleischsäften) wird die Flüssigkeit vom Holz aufgenommen und die Holzfeuchte erhöht sich. Ein gebogener Artikel (z.B. ein Löffel oder eine Gabel) verliert innerhalb kürzester Zeit im Kontakt mit Flüssigkeiten seine Biegung und wird gerade bzw. flach.

Unser Coating versiegelt die Poren des Holzes und verlangsamt diesen Prozess. Ein Suppenlöffel z.B. behält also für einen ausreichend langen Zeitraum seine gebogene Form und die Suppe kann ohne Probleme verzehrt werden.

Ein weiterer positiver Effekt des Coatings ist, dass die Kohlensäure in einem Getränk erhalten bleibt. Die raue Oberfläche eines Rührstabs aus Naturholz lässt die Kohlensäure schnell entweichen: