Pflege von Schneidebretter aus japanischem Hinoki Holz

Dank seiner antibakteriellen Eigenschaft und dem weichen und besonders klingenschonendem Holz ist es die ideale Schneidunterlage für japanische Kochmesser, die Schärfe bleibt länger erhalten.
Damit es keine grössere Schnittspuren bekommt, bitte nur mit japanischen Messer verwenden.
Auch sollte darauf kein Brot geschnitten werden da Brotmesser tiefe Schnittspuren hinterlassen.

Damit Sie lange Freude an Ihrem Schneidebrett haben, empfehlen wir Ihnen folgendes zu beachten:

Oftmals reicht es das Schneidebrett ohne Spülmittel feucht abzuwischen oder unter fließendem Wasser kurz abzuspülen.
Dabei sollte darauf geachtet werden stets die Vorder- und Rückseite anzufeuchten, damit beim Trocknen keine Verspannungen entstehen.

Aus diesem Grunde sollten die Bretter zum Trocknen aufrecht gestellt werden, damit die Luft rund um das Brett frei zirkulieren kann.
Unebenheiten oder leichter Verzug sind kein Grund zur Beanstandung, da es sich um ein Naturprodukt handelt welches „Arbeitet“.

Sollten Sie eine glatte Unterlage haben, empfehlen wir Ihnen eine Antirutsch Matte unter das Schneidebrett zu legen und das Brett vor jedem Gebrauch zu Wenden damit beide Seiten gleichmässig benutzt werden.

Bitte die Schneidbretter nie im Wasser liegen lassen oder in der Spülmaschine reinigen!
Eine völlige Durchnässung, aggressive Reinigungsmittel sowie die hohen Temperaturen in der Spülmaschine würden dem Schneidbrett schaden.

Bevor Sie mit stark riechenden oder stark färbenden Lebensmitteln arbeiten (Zwiebel, Knoblauch, Randen), spülen Sie das Schneidebrett bitte kurz mit kaltem Wasser ab. Nach der Arbeit sofort wieder mit kaltem Wasser abspülen und trocknen.