Pflege von Schneidebretter aus Massivholz

Dank seiner antibakteriellen Eigenschaft ist dieses Schneidebrett die ideale Schneidunterlage für die Küche. Die Schneidbretter sind beidseitig verwendbar und für alle Hack- und Schneidearbeiten jeglicher Art wie Fleisch, Fisch, Brot, Obst und Gemüse oder zum Anrichten von Speisen wie Sushi oder Antipasti.

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.

In regelmäßigen Abständen sollte das Schneidbrett mit Speiseöl behandelt werden, am besten eignet sich dazu kalt gepresstes Öl, welches das Eindringen von Feuchtigkeit verhindert und die natürliche Maserung und Farbe erhält.
Unser Tip: Verwenden Sie kaltgepresstes Baumnuss Öl oder Erdnuss Öl.

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.

Sollte das Brett nach längerem Gebrauch grosse und tiefe Schnittspuren aufweisen, kann die Oberfläche abgeschliffen und neu eingeölt werden.