

Pflegeanleitung für Schneidbretter

Sehr geehrte(r) Kunde(in),

vielen Dank für Ihren Einkauf bei werkstatt-design. Sie haben sich für ein qualitativ hochwertiges Schneidebrett aus Eiche Stirnholz entschieden. Wir möchten Ihnen hier noch einige Pflegehinweise geben, dass Sie lange Freude an Ihrem Schneidebrett haben.

Bei dem Schneidebrett aus deutscher Eiche steht ganz klar das Material im Vordergrund: die starke, lebendige Struktur der Eiche wird durch die schlichte Form hervorgehoben und verstärkt. Die aufwändige Herstellung macht den härtesten Bereich des Holzes, das Hirnholz, als Arbeitsfläche nutzbar.

Breite Griffmulden an den Seiten erleichtern das Anheben, vier verschraubte Gummifüße verhindern zuverlässig das Wegrutschen bei der Arbeit.

Durch den hohen Gehalt an Gerbsäure ist die Eiche von Natur aus antibakteriell und bietet so keinen Nährboden für Keime etc. .Die Oberfläche ist sehr fein geschliffen und mit Leinöl lebensmittelecht behandelt.

Um die Schönheit und den Gebrauchswert Ihres Schneidebrettes möglichst lange zu erhalten sollten Sie folgende Hinweise beachten:

Reinigen Sie das Schneidebrett nach Gebrauch ausschließlich mit einem feuchten Lappen oder spülen Sie es kurz unter fließendem Wasser ab. Danach sollte das Brett aufrecht trocknen können (nicht spülmaschinenfest!).

Lagern Sie ihr Hackbrett stets trocken und luftig.

Wurden saftige und/oder nasse Lebensmittel verarbeitet kann das kurzzeitig zu einem leichten Verziehen des Brettes führen. Dieses „quellen“ ist ein natürlicher Vorgang bei Holz und stellt keine Qualitätsminderung dar. Nach vollständiger Trocknung sollte das Schneidebrett wieder in seinen ursprünglichen Zustand gefunden haben.

Lassen Sie das Brett nie über längere Zeit im Wasser oder mit einseitigem Wasserkontakt liegen.

Reiben Sie die Oberfläche gelegentlich mit Speiseöl ein, dadurch gewinnt Ihr Schneidebrett seine kräftige Farbe wieder und ist besser vor eindringender Feuchtigkeit geschützt.

Die Gerbsäure im Eichenholz kann bei längerem Kontakt mit Lebensmitteln oder Eisen (z.B.: Messerklingen) Verfärbungen im Holz oder an den Lebensmitteln verursachen - dies ist lebensmittelhygienisch völlig unbedenklich.

Mit freundlichen Grüßen

Ihr Team von werkstatt-design