

GEBRAUCHS- UND PFLEGEANWEISUNG

Unter Beachtung folgender Hinweise und Pflegetipps erreicht ihr Schneidbrett eine lange Lebensdauer!

Anwendungsbereich

... ist die Vorbereitung in der (Groß-) Küche.

Gebrauchsanweisung

Das Schneidbrett dient vorrangig dem Vorbereiten von Fleisch, Gemüse und Obst, in Form von schneiden und klopfen, bedingt auch hacken. Achten Sie bitte auf die Reihenfolge beim gleichzeitigen Verarbeiten von Obst und Gemüse und rohem Fleisch um eine Übertragung von Bakterien zu vermeiden oder reinigen Sie das Schneidbrett zwischendurch mit Essig.

**Das Schneidbrett nicht als Untersetzer für heiße Töpfe und Pfannen verwenden!
Große Hitze schadet dem Holz und führt zu Rissbildung!**

Um die gleichmäßige Struktur des Schneidbrettes lange zu erhalten ist es wichtig die komplette Fläche zum Schneiden, Klopfen und Hacken zu nutzen.

Reinigung und Pflege

Die Oberfläche des trockenen Schneidbretts täglich mit einem Schaber, oder einer Hackblockbürste abkratzen. Mit einem nassen Schwamm und etwas Spülmittel säubern, eventuell mit Salz einreiben. Statt Spülmittel kann auch Speiseessig verwendet werden da er eine antiseptische Wirkung besitzt. Anschließend gut mit einem Tuch oder einer Haushaltsrolle abtrocknen und mit Speiseöl einstreichen.

**Auf keinen Fall das Schneidbrett mit Wasser abspritzen oder einweichen!
Zu viel Wasser schadet dem Holz und kann zu Rissbildung führen!**

Zum Trocknen nicht in unmittelbarer Nähe von Wärmequellen (Heizkörper, Öfen, Herde, Kessel,...) oder Klimaauslässen aufstellen (Gefahr von Verzug).

Alle zwei Wochen bzw. vor längeren Arbeitsunterbrechungen (Betriebsferien, saisonale Pausen) ist ein gutes Speiseöl großzügig auf der Oberfläche zu verteilen und, wenn möglich, über Nacht ins Holz einziehen zu lassen. Das überschüssige Öl am nächsten Tag mit Küchenrolle abwischen. Durch das Öl wird die Oberfläche versiegelt und geschützt.

Tipp: Am besten eignet sich Sonnenblumenöl wegen seiner flüssigen, geruchs- und farbneutralen Eigenschaften. Außerdem zieht das Sonnenblumenöl sehr gut in das Holz ein. So wird das wertvolle Holz vor Austrocknung und Stumpfheit sicher geschützt, es nimmt weniger Feuchtigkeit auf und die antibakterielle Wirkung bleibt erhalten.

Zum Beachten

Trotz aller Vorkehrungen kann es zu Trocknungsrissen kommen. In diesem Fall sofort eine großzügige Menge Speiseöl auf der Oberfläche verteilen und einwirken lassen. Die Risse schließen sich von alleine wieder.

Bei hoher Beanspruchung kann die Oberfläche mit einem Reinigungshobel begradigt werden.

Das Schneidbrett stets trocken halten und niemals in der Nässe stehen lassen!