

Pflegeanleitung

Holzschneidbrett

Unsere Schneidbretter werden mit viel Liebe zum Detail aus hochwertigem Massivholz gefertigt. In traditioneller Handarbeit geschnitten und verarbeitet, vereinen sie Funktionalität mit natürlicher Schönheit.

Damit Sie lange Freude an Ihrem Schneidbrett aus Holz haben, empfehlen wir folgende Reinigung und Pflege:



✓ Tägliche Reinigung

- Reinigen Sie das Schneidbrett **ausschließlich von Hand** - verwenden Sie **heißes Wasser** und bei Bedarf mildes **Spülmittel**.
- Achten Sie darauf, das Brett **immer beidseitig zu benetzen**, auch wenn nur eine Seite verwendet wurde. So vermeiden Sie ein Verziehen des Holzbrettes.
- Nach dem Reinigen das Brett mit einem Tuch abtrocknen und **stehend an der Luft gut trocknen lassen** - niemals in stehendes Wasser legen bzw. einweichen und niemals in der Spülmaschine reinigen.

✓ Gründliche Reinigung

- Grobes Salz auf das Brett streuen und verreiben.
- Zitronensaft neutralisiert Gerüche und eignet sich daher, gut um Holzschneidbretter zu reinigen. Mit einer halbierten Zitrone kann man das Salz auch verreiben.
- 10 Minuten einwirken lassen und mit warmem Wasser abspülen.
- Auch hier gilt: **Immer beidseitig benetzen**, auch wenn nur eine Seite gereinigt wurde, um einen Verzug zu vermeiden.
- Nach dem Reinigen das Brett mit einem Tuch abtrocknen und **stehend an der Luft gut trocknen lassen**.

✓ Pflege & Auffrischung

- Bei regelmäßiger Nutzung empfehlen wir, das Brett gelegentlich mit einem lebensmittelechten Öl, am besten mit unserem **speziellen Walnuss-Pflege-Öl**, einzureiben. Das schützt das Holz vor schneller Feuchtigkeitsaufnahme und erhält seine Widerstandsfähigkeit.
- Mit der Zeit können durch die Benutzung sichtbare **Rillen und Schnitte** entstehen. Wenn das Schneidbrett stark beansprucht wurde, kann es mit feinem Schleifpapier (z. B. Körnung 120-240) **abgeschliffen** und anschließend neu eingölt werden.

✗ Was man unbedingt vermeiden sollte:

- Holzschneidbretter **niemals in der Spülmaschine** reinigen. Die Hitze und Nässe schaden dem Holzbrett und in den Poren lagern sich auch **Reste vom Geschirrspülmittel** ab.
- Längeres Einweichen im Wasser kann auch zu **Verzug und Rissbildung** führen.
- **Nicht auf der Heizung oder im Ofen** trocknen, denn auch da muss man mit Verzug und Rissen rechnen.