



Pflegeanleitung

Sie erhalten mit den nachfolgend aufgeführten Punkten einige Empfehlungen zum langfristigen Erhalt Ihres Schneidebrettes

- Bedenken Sie, Holz ist hygroskopisch, das heißt, es kann Wasser aufnehmen und abgeben. Dies hat unmittelbare Auswirkungen auf das Verhalten des Holzes in Verbindung mit Wasser, Hitze usw.....
- Ölen Sie Ihr Schneidebrett vor der ersten Benutzung mit einem Pflanzenöl ein. Dies bewirkt, dass sich die Holzporen an der Oberfläche mit Öl voll saugen und somit die Holzoberfläche weniger Wasser oder Farbstoffe aus Lebensmitteln aufnehmen kann
- Geben Sie Ihr Schneidebrett niemals in die Spülmaschine. Wasser in Verbindung mit Hitze würden am Schneidebrett zu Rissen und Verwerfungen führen.
- Lassen Sie beim Spülen Ihr Schneidebrett nicht längere Zeit im Wasser.
- Stellen Sie das Schneidebrett so zum trocknen auf, dass allseitig Luft an die Holzoberflächen kommt.
- Ölen Sie Ihr Schneidebrett von Zeit zu Zeit nach. Beim Spülen wird das Öl ausgewaschen.