

Ihr neues Schneidebrett :

Damit Sie lange Freude an ihrem neuen Kopfholzschneidebrett haben ,
beachten sie bitte folgende Hinweise :

1. Ihr Schneidebrett ist **nicht** geeignet für die Spülmaschine
2. Holz ist hygroskopisch , das bedeutet es nimmt Wasser auf. Beim Gebrauch des Brettes ist es ganz normal , dass es mit der Zeit etwas rau wird. Dies ist jedoch nicht schlimm. Gehen sie nach dem Reinigen mit einem feinen Schleifschwamm oder Schleiffließ (diese bekommen sie in jedem Baumarkt) kurz über die Fläche. Danach ölen sie ihr Brett wieder dünn ein.
3. Wir empfehlen das Brett zu Anfang nach jedem Reinigen dünn einzuölen, bis mit der Zeit eine Art Sättigung vorhanden ist. Sie erkennen die Notwendigkeit Öl aufzutragen auch daran, wenn das Brett „matt“ erscheint. Ölen sie lieber einmal zu viel als zu wenig. Überschüssiges Öl mit Küchenkrepp entfernen.
4. Wir ölen mit Rapsöl. Dies ist ein halbhärtendes Öl. Es sind aber auch andere Öle (Nussöl/Kokosnussöl) möglich. Nicht zu empfehlen ist Olivenöl. Sollten sie Leinöl verwenden, so beachten sie bitte , dass die benutzten Lappen oder Küchenpapiere selbstentzündlich sein können. Wässern sie diese daher immer gut vor dem Entsorgen !
5. Holz reagiert auf Licht und Sonne. Ein Nachdunkeln der Oberfläche ist ganz normal, da Öl kein UV Schutz ist. Dies beeinträchtigt jedoch die Optik in keiner Weise. Setzen sie das Brett keiner Hitze aus (z.B. Backofen/Grill).
6. Reinigen sie das Brett immer mit Spülmittel und einem feuchten Spüllappen oder einer weichen Spülbürste. Ein „Einweichen“ oder „Abspülen“ im Spülbecken ist nicht zu empfehlen und kann dem Brett schaden. Nach jedem Reinigen, sollte das Brett leicht eingeölt werden.