

Herzlichen Glückwunsch zu deinem neuen Schneidebrett aus nachhaltigem Massivholz!

Servus aus Anhausen!

Wir freuen uns, dass du dich für ein hochwertiges und langlebiges Schneidebrett aus unserer Holzmanufaktur entschieden hast. Mit der richtigen Pflege bleibt dein Schneidebrett viele Jahre schön und funktional. Hier sind einige einfache Tipps, um die Lebensdauer deines Schneidebretts zu verlängern:

1. Reinigung nach dem Gebrauch

- Reinige dein Brett von Hand mit warmem Wasser und ggfs. mildem Spülmittel.
- Stecke dein Schneidebrett bitte niemals in die Spülmaschine! Hitze und Feuchtigkeit können das Holz schädigen. Zudem kann die Reinigung in der Spülmaschine das Holz verbiegen oder Risse verursachen.
- Trockne nach dem Abwaschen das Brett umgehend mit einem Handtuch ab und lasse es an der Luft vollständig trocknen. Stelle das Schneidebrett dabei aufrecht (stehend) hin, so dass das Holz von beiden Seiten gleichmäßig trocknen kann.

2. Regelmäßige Pflege mit Öl

- Öle dein Schneidebrett etwa einmal im Monat, um es vor dem Austrocknen zu schützen.
- Verwende dazu ein lebensmittelechtes Holzpflegeöl (z. B. Leinöl Firnis). Alternativ kannst du z. B. auch handelsübliches Bio-Leinöl verwenden.
- Trage das Öl großzügig auf die Oberfläche auf und lasse es einige Stunden oder über Nacht einziehen. Wische überschüssiges Öl anschließend mit einem sauberen Tuch ab.

3. Vermeide extreme Bedingungen

- Setze das Schneidebrett nicht über längere Zeit extremer Hitze, Feuchtigkeit oder direkter Sonneneinstrahlung aus.
- Schneidebretter aus Holz sollten nicht in Wasser eingeweicht werden. Dies kann dazu führen, dass das Holz aufquillt oder sich verzieht.

4. Flecken und Gerüche entfernen

- Bei leichten Flecken oder Gerüchen: Reibe das Brett mit einer Mischung aus Salz oder Natron und Zitronensaft ein, lasse es kurz einwirken und spüle es anschließend mit warmem Wasser ab.
- Hartnäckige Flecken können durch vorsichtiges Abschleifen mit feinem Schleifpapier entfernt werden. Öle nach dem Abschleifen das Schneidebrett erneut ein (siehe Punkt 2).

5. Richtige Lagerung

- Lagere das Schneidebrett an einem trockenen Ort.
- Um Verziehen zu vermeiden, sollte es aufrecht oder flach gelagert werden.

6. Vermeide tiefe Schnitte

- Nutze beide Seiten des Brettes, um eine gleichmäßige Abnutzung zu gewährleisten (bei Schneidebrettern ohne Griffmulden, Saftrille und Füße).
- Vermeide starke Schläge oder den Einsatz sehr scharfer Klingen, um tiefe Schnittspuren zu vermeiden.

Mit diesen einfachen Pflegetipps wird dir dein Schneidebrett lange Zeit gute Dienste leisten. Vielen Dank, dass du dich für ein Schneidebrett aus unserer Schreinerei entschieden hast – wir wünschen dir viel Freude beim Kochen!

Deine Rauser Holzmanufaktur

P. S.: Solltest du dennoch einmal Grund zur Beanstandung haben oder Fragen auftreten, helfen wir dir gerne weiter.