

## **Holz ist ein natürlicher Werkstoff, der «arbeitet»**

### **Dauerhafte Freude schenkt dein Holzbrett dir nur, wenn du dich um seine Pflege kümmerst**

- Reinige dein Holzbrett nach Gebrauch zügig, indem du es mit heißem Wasser und gegebenenfalls etwas Spülmittel abwischst oder abbürstest, ohne es zu sehr zu durchnässen – Gib dein Holzbrett bitte niemals in die Spülmaschine. Gegen Gerüche helfen auch Salz & Zitrone.
- Lass dein Schneidebrett dann stehend trocknen. Feuchtigkeit liebt dein Holzbrett überhaupt nicht. Das Holz beginnt zu quellen und zu arbeiten und verzieht sich im ungünstigsten Fall.

#### **Holzbrett ölen**

Von Zeit zu Zeit solltest du dein Holzbrett ölen. Das sorgt zum einen für eine tolle Optik mit sattem Glanz. Zusätzlich schützt das Einölen vor Feuchtigkeit und verlängert die Lebensdauer deines Schneidebrettes. Dein Brett wird zudem unempfindlicher gegen Verfärbungen und Gerüche und quasi knapp unter der Schnittoberfläche „versiegelt“. Es ist so auch deutlich unempfindlicher gegen das Eindringen von Keimen und Bakterien.

#### **Welches Öl für mein Holzbrett?**

Du kannst jedes Speiseöl mit Ausnahme von Olivenöl zur Pflege deines Brettes benutzen. Olivenöl kann ranzig werden und sollte deshalb nicht verwendet werden. Am besten eignen sich kalt gepresstes Leinöl, Kokosöl oder auch Mandelöl ist eine gute Wahl.

#### **Wie ölst du dein Brett richtig?**

Nimm dein sauberes Holzbrett und halte es kurz unter heißes Wasser, um die Poren zu öffnen. Trage dann rundum in Faserrichtung großzügig das Öl deiner Wahl auf. Warte fünf Minuten und nimm überflüssiges Öl mit einem Küchenpapier ab. Lass dann das Schneidebrett auf der Kante stehend durchtrocknen. Leg etwas Küchenpapier unter, um herabtropfendes Öl aufzufangen. Das Durchtrocknen dauert etwa 24 Stunden.

#### **Wie oft solltest du dein Holzbrett ölen?**

Grundsätzlich kann man sagen: Wenn dein Brett anfängt, trocken und stumpf auszusehen, freut es sich über eine Portion pflegendes Öl. Je nach Nutzungsintensität und Beanspruchung solltest du dein Schneidebrett aber mindestens einmal im Monat einölen. Das verlängert zusätzlich die Gesamtlebensdauer deines Schneidebrettes und sorgt für eine dauerhafte Versiegelung.

Und wenn dein Holzbrett doch strapaziert wurde?

Wir kümmern uns gern darum und verleihen deinem Unikat einen neuen Schliff mit Rundumservice.