

Pflegeanleitung für Holzbretter

Vor dem Gebrauch

- Wischen Sie das Holzbrett vor jeder Benutzung von beiden Seiten feucht ab oder halten Sie es kurz unter fließendes Wasser. Dadurch nimmt das Holz die austretende Flüssigkeit bzw. den austretenden Saft oder das Aroma der Lebensmittel nicht so schnell auf. Dies ist besonders bei aromatischen und safthaltigen Produkten wie z.B. Kräutern, Zwiebeln, Rote Beete und auch bei Fleisch zu empfehlen.

Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie das Holzbrett immer von Hand, niemals in der Spülmaschine; lassen Sie es nicht im Spülwasser liegen: Das Holz könnte aufquellen und reißen. Zudem können Spülmittelreste im Holz verbleiben.
- Wischen Sie das Holzbrett direkt nach jedem Gebrauch von beiden Seiten mit einem feuchten Lappen ab und lassen es aufrecht stehend an der Luft trocknen. Stellen Sie das Holzbrett zum Trocknen niemals auf einen Heizkörper.
- Bewahren Sie das Holzbrett immer an einem trockenen, gut belüfteten Ort auf.
- Reiben Sie das Holzbrett regelmäßig und insbesondere nach intensiver Reinigung mit Speiseöl ein, um es besser vor eindringender Feuchtigkeit zu schützen. Am besten eignen sich sogenannte trocknende oder halbtrocknende (Speise-)Öle wie Leinöl, Mohnöl oder Walnußöl. Diese erhärten durch Sauerstoffaufnahme (Polymerisation) und werden deshalb nicht ranzig. Tragen Sie das Öl sparsam mit einem weichen Tuch auf.
- Sollte die Oberfläche des Holzbretts im Laufe der Zeit durch häufigen Gebrauch unansehnlich geworden sein, so können Sie die oberste Schicht vorsichtig mit Schleifpapier abtragen. Sie können statt Schleifpapier auch eine Zieh Klinge benutzen. Behandeln Sie das Holzbrett anschließend mit Speiseöl.

MANUFACTUM.

Hiberniastr. 5 · 45731 Waltrop · Tel. 02309/939050 · Fax 02309/939800
www.manufactum.de · info@manufactum.de
Postanschrift: Manufactum · 45729 Waltrop