

Pflegeanleitung

Wir empfehlen neue Schneidebretter vor dem ersten Gebrauch zweimal in der Spülmaschine zu reinigen.

Beim Gebrauch entstehende Schnittspuren sind eine gute Sache, denn sie zeigen, dass das Schneidebrett die Klingen Ihrer Messer schont!



Je nach Beanspruchung und persönlichem Anspruch genügen zur Auffrischung des Brettes drei einfache Schritte:



Schritt 1:

Schleifen: Die Oberfläche mit feinem Schleifpapier oder einem Schleifblock glatt schleifen.

Schritt 2:

Reinigen: Schleifrückstände mit einem trockenen, fett- und fusselfreien Tuch entfernen.



Schritt 3:

Pflegen: Die Fläche mit wenig Speiseöl (kein Olivenöl) einreiben und überschüssiges Öl mit einem Küchentuch abnehmen. Das Brett über Nacht hochkant trocknen lassen und idealerweise am Folgetag in der Spülmaschine reinigen.

