

Pflegeanleitung für Stirnholz-Schneidebretter

Wenn Sie auf folgende Routine achten, wird Ihr Schneidebrett Ihnen noch über viele Jahre Freude bereiten.

1.



Kurz mit Wasser abspülen.



Wichtig: **Immer beide Seiten abspülen**, auch wenn nur eine davon benutzt wurde!

2.



Falls nötig, ein mildes Spülmittel verwenden.

3.



Gleich mit einem Tuch grob abtrocknen.



Das Brett hat jetzt noch immer viel Feuchtigkeit unter der Oberfläche gespeichert. Der nächste Schritt ist sehr wichtig!

4.



Optimalerweise stellen Sie das Brett in den Trocknungsständer von holzquisit.ch, damit das Brett komplett und gleichmässig trocknen kann. Die Luft muss dazu um alle Flächen zirkulieren können.

5.



Spätestens wenn das Holz hell oder stumpf aussieht, respektive wenn Wassertropfen nicht mehr abperlen, freut sich Ihr Schneidebrett über etwas Pflege. Ich empfehle dafür Walnussöl, Leinöl oder Tungöl. Abzuraten ist z.B. von Olivenöl, Rapsöl und Sonnenblumenöl. Diese härten nicht aus, werden mit der Zeit ranzig und riechen dann unangenehm.

So geht's: Tragen Sie das Öl grosszügig auf alle Oberflächen auf und lassen Sie es während 10 Minuten tief in das Holz einziehen. Ölen Sie matte Stellen so lange nach, bis die Holzfasern kein Öl mehr aufnehmen können. Polieren Sie zum Abschluss alle Flächen mit einem sauberen, fusselfreien Tuch gründlich trocken. Fertig ist Ihr Meisterstück.



Achtung Brandgefahr!

Wird ein mit Öl getränkter Lappen zusammengeknüllt liegen gelassen oder im Müll entsorgt, kann es eventuell zu einer Selbstentzündung kommen! **Lassen Sie die Lappen zuerst auslüften.** Breiten Sie sie flach im Freien aus (z. B. auf einem Steinboden oder über einer Leine). Wenn die Lappen ganz trocken und fest sind, können Sie sie ganz normal in den Hausmüll werfen.

Was Ihr Schneidebrett ganz und gar nicht mag...

- | | |
|---|--|
| - Zu viel Hitze | Dies könnte die Leimfugen sprengen (=Totalschaden). |
| - Zu viel Feuchtigkeit | Das Holz quillt dermassen stark, dass die Leimfugen aufgehen werden (=Totalschaden). |
| - Länger eine Seite feucht und eine Seite trocken | Es entsteht ungleichmässige Spannung im Brett, weshalb es sich schüsselt (es biegt sich U förmig). |

Die folgenden Dinge, sollten Sie Ihrem Schneidebrett deshalb **nie** zumuten:



Nie in die Spülmaschine stellen!



Nie in die Mikrowelle oder in den Backofen legen!



Nie heisse Pfannen, Töpfe, Backbleche oder ähnliches draufstellen!



Nicht mit aggressiven Mitteln reinigen!



Nie zum einweichen im Wasser liegen lassen!



Nicht länger auf feuchten Flächen liegen lassen!

Scannen Sie den QR Code um diese Pflegeanleitung im Kundenbereich unserer Webseite aufzurufen. Somit können Sie sich nach Wunsch den Link digital speichern oder auch das PDF Dokument downloaden.

