

PFLEGEHINWEIS VON HIRNHOLZ-SCHNEIDEBRETTERN



Mit einem kleinen Aufwand an Pflege hat man viele Jahre große Freude an einem Hirnholz-Schneidebrett

Zunächst die wichtigsten Regeln:

- Niemals in die Spülmaschine. Die Temperaturunterschiede sind zu groß, das Brett reißt.
- Das Schneidebrett nach jeder Benutzung mit warmem Wasser, Spülmittel und mit der Hand gründlich reinigen. Immer beide Seiten anfeuchten, abtrocknen und danach senkrecht zum Trocknen aufstellen. So kann das Schneidebrett von beiden Seiten trocknen und zieht sich ggf. bei einer kleinen Wölbung wieder gerade. Da unseren Schneidebretter mit Gummifüße versehen sind, wird dieses allerdings auch liegend gut durchlüftet.
- Immer wieder einölen. Bei täglicher Benutzung kann man dazu jedes Speiseöl verwenden. Wenn das Schneidebrett längere Zeit nicht benutzt wird, dann sollten keine kaltgepressten Speiseöle verwendet werden. Diese trocknen nicht hart aus und werden in den kleinen Schneidespuren ranzig und schimmelig. Besser geeignet sind alle raffinierten Öle wie z.B. Rapsöl, Sonnenblumenöl, Sesamöl u.ä. Wichtig ist, das Brett immer von beiden Seiten einzuölen. Damit bleibt das Brett gerade.
- Nicht in Wasser einweichen
- Keiner direkten Sonneneinstrahlung oder sonstigen Wärmequellen aussetzen.
- Keine heißen Töpfe auf das Schneidebrett stellen

Grundreinigung von Hirnholz - Schneidebrettern

Manchmal kannes notwendig sein, das Schneidebrett einer Grundreinigung zu unterziehen. Man benötigt dazu grobes Salz (z. B. Brezelsalz), Zitronensaft/Zitronensäure und einen Schwamm mit einer rauhen Seite. Mit der rauhen Seite des Schwammes, dem Salz und der Zitronensäure das Schneidebrett kräftig schrubben. Beide Seiten nass abspülen, abtrocknen und senkrecht trocknen lassen. Bei vollständiger Trocknung beide Seiten satt einölen, den Überschuss nach ca. 5 Minuten abtragen und austrocknen lassen.

Bei Schneidebrettern aus Eiche sollten Sie folgendes beachten.

Eiche hat einen relativ großen Anteil an Gerbsäure. Diese wirkt zwar in hohem Maße antibakteriell, kann aber auf dem Schneidebrett schwarze Flecken hinterlassen, wenn nicht rostfreie, metallische Gegenstände in Verbindung mit Feuchtigkeit längere Zeit auf dem Schneidebrett verbleiben. Diese unbedenklichen Flecken lassen sich allerdings nur durch Abschleifen des Schneidebrettes beseitigen.

Holz ist ein Naturprodukt. Eine dieser Eigenschaften ist, dass Holz arbeitet. Es unterliegt dem Einfluss von Feuchtigkeit und Temperatur. Es dehnt sich aus, zieht sich zusammen - HOLZ LEBT. Für Veränderungen, welche durch diese Einflüsse am Schneidebrett entstehen, übernehmen wir keine Garantie.

HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH ZU IHREM HIRNHOLZ-SCHNEIDEBRETT

Sie haben ein Naturprodukt erworben, das mit viel Liebe und Sorgfalt in 100%iger Handarbeit zu einem echten Hingucker in Ihrer Küche geschaffen wurde



Was ist eigentlich Hirnholz?

Grundsätzlich unterscheidet man zwischen Längsholz und Hirnholz. Andere Bezeichnungen sind auch: Stirnholz oder "stehendes Holz". Als Hirn- oder Stirnholz bezeichnet man bei Holz die Fläche im Winkel von 90 Grad zur Längsachse und damit zur Faserrichtung. Hirn- oder Stirnholz ist daher keine spezielle Holzsorte sondern bezeichnet die Art des Schnittes bzw. die Holzseite.

Die Hirnholzseite ist besonders robust, abriebfest und deshalb die härteste Seite, welche Holz uns bieten kann. Diese Holzseite benutzt man z. B. als Hackklotz, um Holz zu spalten. Extrem belastete Holzfußböden werden als Industrieparkett in Hirnholzqualität gefertigt. Früher wurden sogar Fußböden in Pferdeställen mit Hirnholz ausgestattet.

Und genau aus dieser Holzseite sind unsere Schneidebretter hergestellt. Es ist die beste Qualität, die es für Schneidebretter gibt, da diese Seite des Holzes unverwüstlich ist. Leicht daran zu erkennen, wenn die Jahresringe an der Oberseite des Schneidebrettes zu sehen sind. Bei Hirnholzschneidebrettern gleitet das Messer sanft über die Holzoberfläche und dringt nur ganz gering und kaum sichtbar in das Holz ein. Es werden daher keine Holzfasern verletzt. Somit können sich auch keine Brutstätten für Keime und Bakterien im Holz bilden.

Genau das Gegenteil passiert bei üblichen Schneidebrettern in "Längsholz". Denn hier schneidet man auf der weichen Holzseite. Das Messer dringt immer tiefer in das Holz ein und zerstört die Holzfasern. Das hat zur Folge, dass die Furche immer tiefer werden, das Wasser und Lebensmittelreste verbleiben immer länger im Holz. Da es in der Küche auch meist feucht und warm ist, bedeutet dies eine hervorragende Brutstätte für Keime und Bakterien

