

Reinigung / Pflege Schneidebretter aus Holz

WARUM ENTSCHIEDEN SICH FÜR EIN HOLZSCHNEIDBRETT?

Im Vergleich zu Plastik- und Stahlschneidbrettern sind Holzschneidbretter antibakteriell. Durch Gerbsäure und ätherische Öle im Holz sind auf Holzbrettern nach 2 Stunden bereits 99,9 % aller Bakterien getötet, wohingegen bei Schneidebrettern aus Kunststoff noch nach Stunden gefährliche Bakterien zu finden sind.

Wenn man die Holzbretter richtig pflegt, sind sie deutlich langlebiger und auch schöner als andere Schneidbretter.

Reinigung nach Verwendung des Schneidebrettes

Nach Verwendung reinigt man sein Holz Schneidebrett beidseitig mit lauwarmem Wasser und ein bisschen Spülmittel und darf auch gerne auf Bürste oder Schwamm zurückgreifen. Um Spannungen im Holz zu vermeiden bitte immer beide Seiten des Brettes spülen. Wir raten unbedingt davon ab Schneidebretter im Wasser stehen lassen oder in der Geschirrspülmaschine zu waschen! Sonst kann sich da Schneidebrett verziehen. Auch wäscht der Geschirrspüler wertvolle ätherische Öle aus dem Holz. Nach dem Waschvorgang das Brett mit einem fusselfreien Tuch abtrocknen und noch offen zum Trocknen stehen lassen.

Weitere Pflegemöglichkeiten

Um Ihr Schneidbrett dauerhaft widerstandsfähiger zu machen, können Sie es einfach mit Speiseölen behandeln, dafür eignen sich insbesondere Leinöl, Rapsöl, Sonnenblumenöl, Olivenöl, Walnussöl oder Kokosöl. Fertig geölte Bretter von uns kommen immer mit Leinöl geölt, dies hat den Vorteil das es ein Hartöl ist welches nach einer gewissen Zeit aushärtet und sich so das Brett nicht mehr ölig anfühlt.

Dazu nehmen sie eine kleine Menge eines Öles und reiben dieses mit einem Tuch in das Brett ein, anschließend lassen Sie das Brett einige Zeit stehen, nach ein paar Stunden können Sie, falls vorhanden, das restliche Öl mit einem Küchentuch abwischen.

Es ist wichtig, dies gleich vor dem ersten Gebrauch zu machen, da dadurch sofort das Eindringen von Feuchtigkeit und die Aufnahme von Gerüchen deutlich vermindert werden.

Durch die Oberflächenbehandlung tritt auch die einzigartige Maserung des Holzes besser hervor.

Wenn Sie das Gefühl beim Spülen haben, Ihr Brett nimmt zu viel Feuchtigkeit auf, können Sie dieses jederzeit erneut mit Speiseöl einreiben.

Sollte es mit der Zeit zu Oberflächenschäden kommen, können Sie Ihr Schneidbrett einfach mit einem feinen Schleifpapier abschleifen, bis die Schäden nicht mehr zu sehen sind. Danach sollte das Schneidbrett erneut eingeölt werden.

Was man vermeiden sollte:

- In der Spülmaschine reinigen oder im Wasser stehen lassen
- Bretter liegend trocknen, immer stehend damit das Brett von allen Seiten trocknen kann
- Damit der nächste Obstsalat nicht nach Fisch schmeckt, verschiedenen Schneidebretter für Fisch, Fleisch und Obst und Gemüse verwenden, hier haben wir auch fertig gebrandete Bretter im Sortiment.
- Großer Hitze aussetzen wie Heizung oder Sonne (Verzugsgefahr)