

Pflegehinweise für Schneidbretter aus Naturmaterial

Schneidbretter aus Massivholz (Bambus, Eiche oder Nussbaum) sind langlebig, schön und antibakteriell, wenn sie richtig gepflegt werden.

Hier sind einige Schritte, die du befolgen solltest, um deine Schneidbretter in gutem Zustand zu halten:

- Reinige deine Schneidbretter nach getaner Arbeit am besten mit einem feuchten Tuch und gegebenenfalls mit einem milden Spülmittel. Danach kurz mit warmem Wasser abwaschen und das Brett anschließend trockenreiben. **Auf keinen Fall dürfen diese Bretter in die Geschirrspülmaschine zur Reinigung gegeben oder auf der Heizung getrocknet werden**, da dies das Holz beschädigen kann.
- Lass die Bretter nicht im Wasser liegen oder stehen.
- Trockne deine Schneidbretter immer stehend oder aufgehängt, damit sie gleichmäßig trocknen und sich nicht verziehen. Du solltest sie nicht in Schubladen oder Schränken nach dem Reinigen legen, sondern an der Luft aufbewahren, so dass die Restfeuchtigkeit verdunsten kann.
- Öle deine Schneidbretter regelmäßig mit einem Speiseöl, um das Holz zu schützen und die Haltbarkeit zu erhöhen. Dafür eignen sich insbesondere Leinöl, Olivenöl oder Walnussöl. Trage das Öl mit einem fusselfreien Tuch dünn auf das Holz auf und wische nach ein paar Stunden das überschüssige Öl ab. Öle deine Schneidbretter vor dem ersten Gebrauch und danach ein bis zweimal im Jahr.
- Desinfiziere deine Schneidbretter gelegentlich mit einem Desinfektionsmittel oder einer Essigmischung, um Keime abzutöten. Trage das Desinfektionsmittel oder die Essigmischung vorsichtig auf das Holzschneidebrett auf und lass es einige Minuten einwirken. Anschließend kannst du das Holzschneidebrett mit einem sauberen Tuch abwischen.
- Schleife deine Schneidbretter bei Bedarf mit einem feinen Schleifpapier ab, um Oberflächenschäden zu entfernen. Danach solltest du das Schneidebrett unbedingt erneut einölen.