

WICHTIG: DEIN SCHNEIDEBRETT SOLLTE VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH GEÖLT WERDEN!



Gebrauch

Schneidebretter aus Glas oder Stein setzen Ihren Messern sehr zu und lassen diese schnell stumpf werden. Nicht so bei Holz, hier schonen Sie Ihre hochwertigen Messer und müssen diese nicht so oft nachschärfen.



Hygiene

Holz hat antimikrobielle Eigenschaften, das heißt Bakterien und Keime werden abgetötet. Verantwortlich dafür ist der sogenannte hygroskopische Effekt: Holz ist in der Lage, Wasser und Feuchtigkeit aufzunehmen, aber auch wieder an die Luft abzugeben. Aufgrund des Wasserentzugs verschlechtern sich die Lebensbedingungen von Keimen und Bakterien, dadurch sterben sie schließlich ab. Kleine Schnitte auf dem Schneidebrett werden durch die Quelleigenschaft von Holz sozusagen „von selbst“ wieder geschlossen.



Nachhaltigkeit

Unsere Schneidebretter werden aus heimischen Holzarten gefertigt. Dies garantiert, dass die Transportwege kurz sind und der ökologische Fußabdruck möglichst klein bleibt. Übrigens speichert jedes Schneidebrett, welches bei Ihnen steht, CO₂, welches Mal aus der Luft gefiltert wurde.



Reinigungs- und Pflegehinweise

Nach Verwendung das Schneidebrett vorsichtig mit einem Schwamm oder Bürste beidseitig mit lauwarmem Wasser und wenig Spülmittel reinigen. Um Spannungen im Holz zu vermeiden, bitte immer beide Seiten des Brettes spülen. Schneidebrett nicht im Wasser stehen lassen.

Nicht in die Geschirrspülmaschine geben.

Nach der Reinigung das Brett mit einem fusselfreien Tuch abtrocknen und offen zum Trocknen stehen lassen, nicht liegend trocknen.

Nicht auf der Heizung oder in direktem Sonnenlicht trocknen, dadurch kann sich das Brett verziehen.

Wir empfehlen, das Schneidebrett regelmäßig mit Öl zu behandeln. Dadurch wird es dauerhaft widerstandsfähig. Es empfiehlt sich Speiseöl, z. B. Leinöl, Rapsöl, Sonnenblumenöl, Olivenöl, Walnussöl oder Kokosöl.

Dazu eine kleine Menge Öl auf ein Tuch geben und das Brett einreiben. Das Brett einige Stunden stehen lassen und restliches Öl abwischen.

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



Hinweise

Dein Brett wurde mit Hartwachs beschichtet.

Bei den Schneidebrettern handelt es sich um ein Naturprodukt, daher können die Maserungen, Helligkeit und Farbe variieren. Somit ist jedes Brett einzigartig!

FENNEK WOODEN CUTTING BOARD

IMPORTANT: YOUR CUTTING BOARD SHOULD BE OILED BEFORE THE FIRST USE!



Usage

Cutting boards that are made of glass or stone put a strain on your knives, making them dull faster. Wooden cutting boards are different. Using a wooden cutting board is gentler on your high-quality knives, which means that you will not have to sharpen them as often.



Hygiene

Wood has antibacterial properties, which means that bacteria and germs are diminished. The reason for this is called the hygroscopic effect: Wood is able to absorb water and moisture and can then release it back into the air. This leads to a lack of moisture, which makes the conditions unfavorable for the growth of germs and bacteria, causing them to eventually die. Small cuts on the cutting board practically close again by themselves thanks to the swelling properties of wood.



Sustainability

Our cutting boards are made from local types of wood. This guarantees short transportations and a minimal ecological footprint. Furthermore, every cutting board in your cabinet stores CO₂, which has been filtered out of the air.



Cleaning and Care

Clean both sides of the cutting board carefully with a sponge or brush, using lukewarm water and a small amount of dish soap.

In order to avoid any tensions in the wood, please always wash both sides of the cutting board. Do not let the cutting board sit in water.

Not dishwasher safe. Use a lint-free cloth to dry off the cutting board after you have cleaned it and let it dry in a standing position. Do not let it dry in a lying position.

Do not let it dry on top of heat sources, such as a furnace vent, or in direct sunlight, as this may cause the board to deform.

We recommend that you regularly treat the cutting board with oil. This makes it durable and resistant. You can use regular cooking oil, such as linseed oil, canola oil, sunflower oil, olive oil, walnut oil or coconut oil. Simply add a small amount of oil on a cloth and rub it onto the cutting board. Let the board stand for a little while, and then wipe off the remaining oil.

If the cutting board shows any damages to the surface, sand it off with fine sandpaper until the damages are no longer visible. Apply some oil afterwards.



Notes

Your board has been coated with hard wax.

Our cutting boards are natural products, which means that their grains, brightness and colors may vary. Each board is unique!