

Ersteller: Fabian Schwab

Bevor wir hier vorstellen möchten, warum wir uns für die Marke “pro planche“ entschieden haben, müssen wir kurz aufführen, warum uns das Thema Schneidebrett eigentlich beschäftigt:

Die drei klassischen Rohstoffe für Schneidebretter sind Holz, Glas und Kunststoff.

- Natürlich geöltes oder unbehandeltes Holz hat offene Poren und kann somit Fremdstoffe aufnehmen. Da Fisch und rohe Fleischsorten wie z.B. Geflügel oft mit Keimen und Bakterien versehen sind, wird davon abgeraten diese Lebensmittel auf Holzschneidebrettern zu schneiden. Ein weiterer Minuspunkt ist, dass Schneidebretter aus Holz zum großen Teil nicht Spülmaschinengeeignet sind.
- Schneidebretter aus Glas sind zwar sehr robust und man sieht keine Messerschnitte darin aber genau hier liegt das Problem. Wenn das Material, auf dem du schneidest, härter als dein Messer ist, machst du dein Messer damit stumpf und kaputt.
- Schneidebretter aus Kunststoff bringen hier zwar viele Vorteile mit sich. Hygienisch, spülmaschinenfest, günstig in der Anschaffung, viele verschiedene Formen und Farben, schonend zu Messern. Allerdings ist Mikroplastik ein großes Thema. Wer nicht aus einer PET-Flasche trinken will, sollte wohl auch besser nicht auf einem Schneidebrett aus Kunststoff schneiden.

Ersteller: Fabian Schwab

Wir konnten uns nicht damit abfinden, dass Kunststoff hier als Sieger vom Platz geht. Da muss es doch etwas Besseres auf dem Markt geben? Ja!...

Die Schneidebretter von “pro planche“ sind keine Alternative, sondern vielmehr eine Innovation, die in dem Bereich schon lange überfällig war.

Die Schneidebretter von “pro planche“ werden in einem speziellen Verfahren aus 66 Lagen Papier gefertigt. Die 66 Lagen Papier werden in einem Lebensmittelharz getränkt und dann unter enormem Druck und hoher Hitze ausgehärtet. Es entsteht also aus natürlichen Materialien ein umweltfreundliches Produkt, welches aber in seinen Eigenschaften deutlich geeigneter und besser ist als die bisher klassischen Materialien.

Die Schneidebretter können bedenkenlos in der Spülmaschine gereinigt werden. ✓

Die Schneidebretter sind bis 170 Grad temperaturfest und können sogar als Topfuntersetzer dienen. ✓

Die Schneidebretter sind schonend für dein Messer. ✓

Die Schneidebretter sind hygienisch in der Verwendung. ✓

Ersteller: Fabian Schwab

Vorderseite:



Rückseite:



Die pro planche Schneidebretter sind nicht nur funktional, sondern optisch auch ein echtes Highlight in jeder Küche und auf jedem Tisch. Egal ob Schneiden oder Anrichten.

Ersteller: Fabian Schwab

Hier haben wir Senf auf das Schneidebrett gegeben und 2 Stunden auf dem Schneidebrett liegen lassen. In der Zwischenzeit haben wir verschiedene Lebensmittel darauf geschnitten. Käse, Wurst und eine Zwiebel. Dabei wollten wir testen, ob Farbrückstände oder Fremdgerüche darauf haften bleiben und wie sich das Schneiden im Allgemeinen auf dem Schneidebrett anfühlt:



Ersteller: Fabian Schwab

Außerdem haben wir verschiedene Messer genutzt, um zu prüfen, wie tief oder groß die Einschnitte im Schneidebrett sind:



Ersteller: Fabian Schwab

Auch einen heißen Topf vom Herd haben wir auf das pro planche Schneidebrett gestellt, um die Hitzebeständigkeit zu prüfen:



Ersteller: Fabian Schwab

Nachdem wir die Funktionen ausgiebig getestet haben, stand die Reinigung an, um das Ergebnis zu prüfen. Das Schneidebrett haben wir sowohl von Hand als auch mehrfach in der Spülmaschine gereinigt:



Ersteller: Fabian Schwab

Ergebnisse der Tests, nach der Reinigung:

- Gerüche lassen sich leider nicht fotografieren, aber selbst wenn es möglich wäre, könnte man auf dem Bild nichts erkennen, da wir nach der Reinigung keine Fremdgerüche wahrnehmen konnten.
- Auch Farbrückstände waren keine zu erkennen, wie man auf dem Bild weiter unten erkennen kann.
- Das Schneiden fühlt sich gut an. Die Einschnitte sind wie auf jedem Schneidebrett zu erkennen, was gut für unser Messer ist. Trotzdem sind die Einschnitte, egal mit welchem Messer, nicht sonderlich groß oder tief, was für eine lange Nutzungsdauer spricht. Jedes Schneidebrett nutzt sich mit der Zeit ab. Aber wie bereits erwähnt muss das so sein, dass dein Messer scharf bleibt.
- Auch der heiße Topf konnte dem “pro planche“ Schneidebrett nichts anhaben.

Ersteller: Fabian Schwab

Hier die Einschnitte vom Schneiden im Vergleich zu Kunststoffschneidebrettern, die wohl gemerkt schon deutlich länger im Einsatz sind und deshalb mehr Schnitte aufweisen:

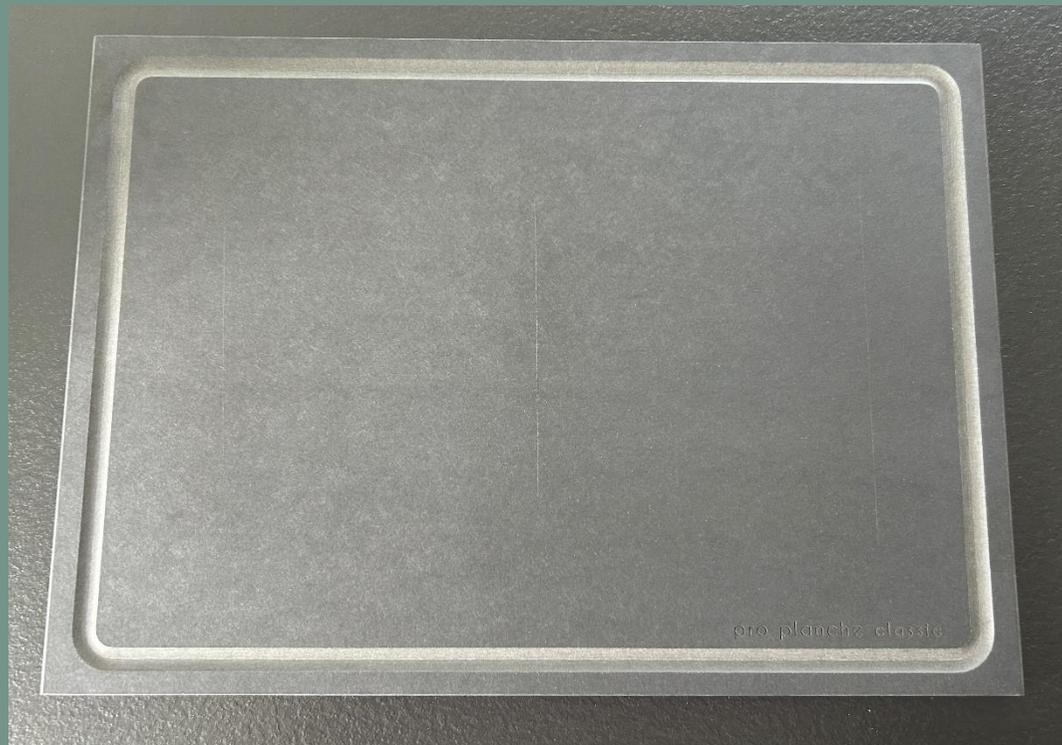


Die tiefe des Schnittes lässt darauf schließen, dass sich das pro planche zwar abnutzt, dies aber etwas länger dauert als bei Schneidebrettern aus Kunststoff. Wir werden bei neuen Erkenntnissen hier den Test ergänzen und ein Langzeit-Ergebnis ergänzen.

Ersteller: Fabian Schwab

Bis auf einige kleine, weiße Punkte/Flecken weist das Schneidebrett von pro planche nach der Reinigung also keine Rückstände auf. Weder Gerüche noch Farbrückstände bleiben haften. Die Hitze konnte dem pro planche ebenfalls nichts anhaben.

Die weißen Flecken sind nur schwer auf dem Bild zu erkennen. Diese können bei kalkhaltigem Leitungswasser beim Waschen entstehen. Lassen sich aber mit einem feuchten Microfasertuch oder durch den Auftrag von etwas Speiseöl leicht entfernen, wenn es optisch stört.



Ersteller: Fabian Schwab

Alles in allem sind wir mehr als überzeugt. Die Schneidebretter von “pro planche“ versprechen nicht nur eine Innovation zu sein, sondern beweisen dies auch.

Das innovative Schneidebrett wurde von zwei jungen Gründern in Österreich entwickelt und wird dort vor Ort auch regional in einem sozialökologischen Betrieb hergestellt.

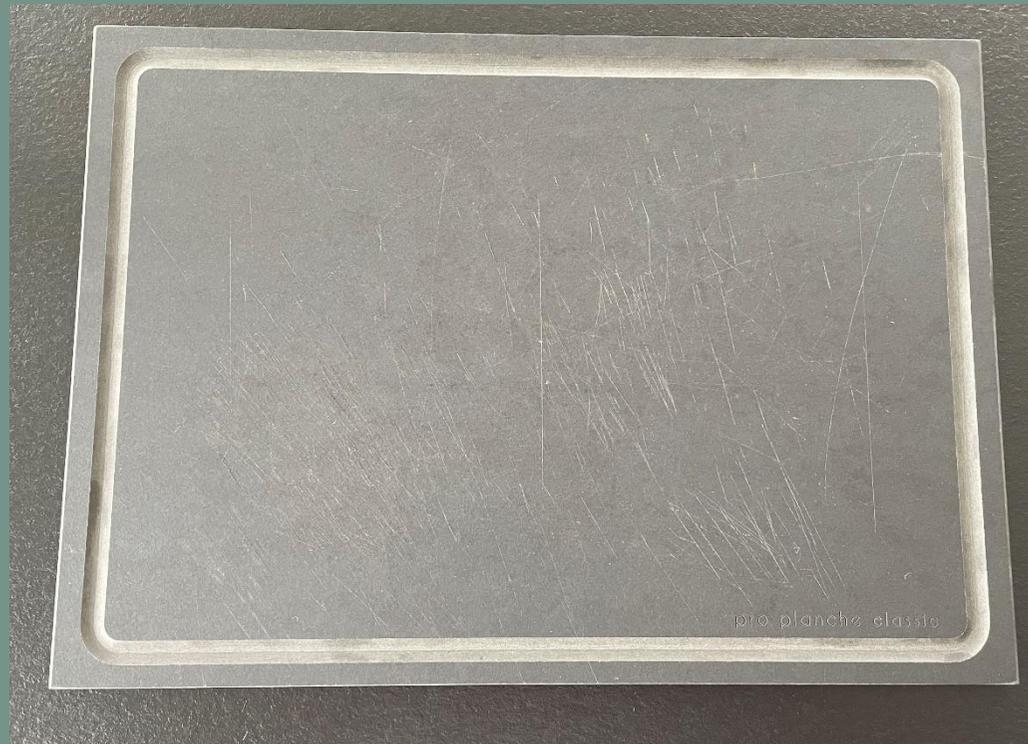
Natürlich, nachhaltig, innovativ, stylisch, hygienisch, pflegeleicht, langlebig, vielseitig nutzbar und nicht zuletzt unter fairen Bedingungen direkt in Österreich hergestellt. Für uns das perfekte Schneidebrett!

Was wir beim Schneiden allerdings festgestellt haben, ist dass das Material sehr glatt ist. In glatten Schneidebrettern aus Kunststoff sind aus diesem Grund oft Gummis eingelassen, die das Rutschen des Brettes beim Schneiden auf der Arbeitsfläche in der Küche verhindern. Ein kleiner Minuspunkt, der uns nicht stört, welchen wir aber nicht unerwähnt lassen wollen.

Ersteller: Fabian Schwab

Update

Wir haben das Schneidebrett jetzt seit 4 Monaten im Einsatz. Genutzt wird es etwa 3–4-mal die Woche.



Optisch sieht man natürlich die Einschnitte. Trotzdem sind diese sehr klein. Das Wichtigste ist aber, dass die Messer dank des Materials tatsächlich scharf bleiben. Außerdem können hier definitiv keine giftigen Stoffe austreten oder gar mitgegessen werden. Papier sei Dank!