

Jedes notabene Schneidbrett ist ein Hirnholzbrett.

Das bedeutet, dass auf der Stirnseite der Holzfaser geschnitten wird. Dadurch ist das Brett besonders robust und schont die Klingen deiner Messer. Beim feuchten Abwischen quellen die durch das Schneiden auseinandergeschobenen Holzfasern wieder auf und die Schneidfläche regeneriert sich. Idealerweise Messer mit glatter Schneide verwenden, Messer mit Wellenschliff oder Sägezahnung eher meiden.

Bei richtiger Reinigung und Pflege bleibt das Brett lange schön und ist hygienischer als ein Plastikschnaidbretter. Holz besitzt antimikrobielle Eigenschaften. Außerdem gleicht das Material kleine Schnitte aus, weil es durch Feuchtigkeit quellen kann.

Reinigung:

- Holzschneidbrett bitte niemals in die Spülmaschine geben.
- Nach der Verwendung von Hand feucht abwischen oder unter fließendem Wasser kurz abspülen.
- Danach kurz abtrocknen und hochkant aufstellen, sodass beide Seiten gut „belüftet“ werden. Niemals im Nassen liegen lassen.
- Immer beide Seiten befeuchten, ansonsten besteht die Gefahr, dass das Brett sich krümmt.

Pflege:

- Bei täglichem Gebrauch empfiehlt es sich das Brett 1x im Monat zu ölen.
- Das Brett nur im komplett getrockneten Zustand ölen.
- Auf das trockene Brett großzügig Öl auftragen, bis nichts mehr aufgenommen wird.
- Immer beide Seiten gleich behandeln, Kanten nicht vergessen.
- Überschüssiges Öl mit trockenem Tuch abreiben.
- Das frisch geölte Brett am besten über Nacht aufgestellt trocknen lassen und fertig.
- Geeignete Öle: am besten Leinöl oder Walnussöl, alternativ Rapsöl oder Olivenöl

notabene | Tischlerei
Benjamin Gondolatsch
Dorfweg 4a
6070 Ampass
ATU74005006

kontakt@nota-bene.at

www.nota-bene.at

