STRICKLER 3D GARTEN-WERKSTATT

Pflegehinweise für dein Holzschneidebrett

Vielen Dank, dass du dich für ein handgefertigtes Schneidebrett aus meiner Werkstatt entschieden hast! Damit du lange Freude daran hast, beachte bitte diese Hinweise.

Reinigung

- Nach Gebrauch mit einem feuchten Tuch oder einem weichen Schwamm reinigen.
- Bei Bedarf etwas mildes Spülmittel verwenden und anschliessend trockenwischen.
- Nicht in der Spülmaschine reinigen und niemals im Wasser einweichen.

Trocknung & Aufbewahrung

- Nach der Reinigung vollständig an der Luft trocknen lassen – möglichst so, dass beide Seiten belüftet werden.
- Vor direkter Sonneneinstrahlung, Heizkörpern und anhaltender Feuchtigkeit schützen.

Regelmässige Pflege

- Das Brett wurde mit wasserfestem, für den Lebensmittelkontakt geeignetem Leim gefertigt und mit lebensmittelechtem Leinöl behandelt, um die Holzoberfläche zu pflegen und die Maserung hervorzuheben. Trotz wasserfestem Leim darf das Brett nicht eingeweicht oder in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Bei Bedarf nachölen, wenn die Oberfläche trocken oder rau wirkt. Nur ein für Schneidebretter geeignetes, lebensmittelechtes Pflegeöl verwenden.
- Öl dünn auf das saubere, vollständig trockene Holz auftragen, Überschüsse entfernen und die Anwendungshinweise sowie die Trocknungszeit des Ölherstellers beachten.

Gut zu wissen

- Holz ist ein Naturprodukt. Veränderungen in Farbe und Maserung sowie leichte Gebrauchsspuren sind normal.
- Mit der richtigen Pflege bleibt dein Schneidebrett über viele Jahre ein treuer Begleiter in deiner Küche.

Mit Leidenschaft gefertigt. Natürlich aus Holz.