

## PFLEGEANLEITUNG FÜR SCHNEIDBRETTER

### SÄUBERN

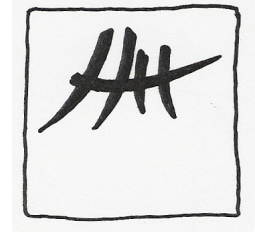
Ein Holzbrett darf auf keinen Fall in die Spülmaschine !!!

Nicht im Wasser liegen lassen.

Einfach zügig von Hand spülen, abtrocknen und aufstellen.

Immer beide Seiten gleich behandeln.

Ein Hirnholzbrett kann bei einseitiger Belastung (Feuchtigkeit, Temperatur) krumm werden, es zieht sich aber wieder gerade, wenn es richtig gelagert wird.



### DER RICHTIGE PLATZ

Zum Trocknen und Lagern, das Brett am besten hochkant,

z.B. schräg gegen die Wand, damit immer beide Seiten belüftet werden.

Nicht auf der Heizung, am Ofen oder in der prallen Sonne trocknen,

nicht als Topfdeckel verwenden und im Kühlschrank fühlt es sich gar nicht wohl.

### NACHBEHANDELN

Beim Spülen wird jedes Mal etwas (von dem schützenden) Öl ausgewaschen, daher zur Pflege ab und an Nachölen, mit Speiseöl (z. B. Raps- oder Sonnenblumenöl). Öl verteilen, trocken wischen und aufstellen.

Auch hier wollen beide Seiten gleich behandelt werden.

### MESSER

Am besten ausschließlich Messer mit glatter Schneide verwenden, dann bleibt das Brett lange erhalten.

Bei Wellenschliff- oder Sägezahnmesser (z.B. Brotmesser) wird der Schnitt sichtbare Spuren erzeugen.

Viel Spaß beim Schnippeln und der Zubereitung von Speisen aller Art.

[henny-hendrichs.de](http://henny-hendrichs.de)

## CARE INSTRUCTIONS FOR CUTTING BOARDS

### HOW TO CLEAN:

A wooden cutting board should never see a dishwasher from the inside!

Apart from that the maintenance is easy: rinse it in warm water with some dish soap and then dry it from both sides with a cloth. The board should always be stowed away upright and never be left in water.

If crosscut-wood is exposed to humidity or high temperatures, it can twist. But it will always return to its normal shape when it's stacked correctly.

### STORAGE:

Leave the cutting board upright (against a wall) so that both sides are well aerated.

Don't put it on a heating, nor next to an oven. It doesn't get better in the refrigerator, nor exposed to bright sun. And the board should never be used as a lid.

### AFTERTREATMENT:

Each time you rinse the cutting board you will rub down some of the oil that is protecting the surface. If you want to prevent the board from drying out you can apply some cooking oil every now and then. Treat both sides equally with for example canola or sunflower oil, wipe away the residue and stack it upright.

### KNIFES:

Serrated or sawtooth knives will eventually leave visible traces (e.g. when cutting bread). Best are knives with a simple sharp blade

Enjoy chopping and preparing all kinds of food!

[henny-hendrichs.de](http://henny-hendrichs.de)