



Alle unsere exklusiven Produkte werden in liebevoller Handarbeit in unserer hauseigenen Werkstätte gefertigt.

Zum behandeln der Oberflächen verwenden wir ein natürliches, biologisches und lebensmittelechtes Holzpflege Öl. Dadurch erhalten Sie ein wertvolles in Handarbeit gefertigtes Einzelstück.

Einfache Reinigung:

Das Schneidebrett mit einem Schwamm und gegeben falls mildem Spülmittel feucht abwischen. Anschließend trockenwischen und an der Luft komplett trocknen lassen

Nicht in die Spülmaschine geben!

Oberflächenbehandlung:

All unsere Schneidebretter werden nach der Fertigung mit einem biologischen und lebensmittelechten Holzpflege Öl behandelt. Da dein Schneidebrett jedoch täglich unterschiedlichster Beanspruchung ausgesetzt ist, welche die Oberfläche jedes Mal ein wenig angreift, empfiehlt es sich, das Brett regelmäßig mit einem hochwertigen Speiseöl nachzubehandeln. Besonders gut geeignet sind, da sie nach dem Trocknen eine Art Schutzfilm auf der Oberfläche hinterlassen, Walnuss-, Lein-, Mohn- und Distelöl. Hierfür nimmst du ganz einfach ein weiches Baumwolltuch zur Hand und verreibst das Öl möglichst gleichmäßig (und nicht zu dick!) auf dem sauberen und trockenen Schneidebrett. Überschüssiges Öl nimmst du anschließend einfach auf und reibst das Brett trocken.

Oberflächenaufbereitung:

Bei besonders starker Beanspruchung Deines Schneidebretts und bereits sichtbaren Gebrauchsspuren kann eine Aufarbeitung notwendig werden. Verwenden Sie dafür als erstes ein Schleifpapier mit 150 Korn, dann ein 180 Korn und abschließend ein 240 Korn feines Schleifpapier. Entfernen Sie den Schleifstaub mit einem trockenen Tuch und polieren Sie die Oberfläche mit einem biologischen und lebensmittelechten Holzpflege Öl. Wir können hierfür das Leinöl-Firnes von OLI-NATURA empfehlen. Sollten Sie keine Möglichkeit haben das Schneidebrett selbst zu behandeln, können Sie gerne nach Rücksprache bei uns vorbeikommen. Wir bereiten Ihnen Ihr Schneidebrett kostenlos wieder auf. Dauer 15 Minuten.

„Made in Austria“