



Pflegeanleitung Stirnholzküchenbretter

Grundbehandlung

Für den optimalen Schutz der Oberfläche wird jedes Manserwood-Küchenbrett dreifach mit unserem Öl behandelt. Bei dem Öl handelt es sich um ein natürliches Hartöl, welches aus pflanzlichen Ölen, Fettsäuren, Hartwachskomponenten und ätherischen Ölen zusammengesetzt ist. Das Öl wurde offiziell nach DIN EN71/T3 geprüft und ist somit Speichel- und Schweissecht (Kinderspielzeugnorm). Es besteht keine Selbstentzündungsgefahr.

Regelmässige Pflege nach jedem Gebrauch

Spülen Sie das Küchenbrett direkt nach Gebrauch mit warmem Wasser gründlich auf beiden Seiten ab. Bei Lebensmitteln mit sehr intensivem Eigengeruch (z.B. Zwiebel) oder Eigenfarbe (z.B. Randen), kann problemlos Abwaschmittel und ein Schwamm dazu gezogen werden. Verzichten Sie dabei jedoch auf alle Mikrofaserprodukte. Trocknen Sie das Küchenbrett nach der Reinigung sauber ab und stellen Sie es zwingend auf eine Seitenkante, damit es auf beiden Seiten gleichmässig trocknen kann. Wird dies vernachlässigt, kann es zu Verformungen oder sogar Rissen im Küchenbrett kommen. Zudem dürfen Sie das Küchenbrett auf keinen Fall im Wasser stehen lassen oder in die Spülmaschine geben.

Nachbehandeln und auffrischen

Bei Holz handelt es sich um einen natürlichen Rohstoff, welcher sich je nach Sonneneinstrahlung, Luftfeuchtigkeit, Lagerung und Reinigung, sowohl optisch wie auch mechanisch verändern kann. Durch die Behandlung mit Öl ist die Oberfläche Ihres Küchenbrettes nicht komplett versiegelt, sondern vielmehr offenporig und diffusionsfähig geschützt. Somit kann das Holz weiter atmen und Feuchtigkeit wie auch Geschmack aufnehmen und wieder abgeben. Durch intensives Reinigen mit Abwaschmittel und Schwamm wird dem Holz die schützende Vorbehandlung schneller entzogen. Wir empfehlen Ihnen daher die Nachbehandlung mit unserem Pflegeöl. Dazu müssen Sie das Küchenbrett gründlich reinigen, um jeglichen Schmutz zu beseitigen. Nachdem Sie das Küchenbrett ausreichend abgetrocknet haben, müssen Sie es ringsum grosszügig und vollständig mit Öl einmassieren. Dazu empfehlen wir Ihnen ein weisses Baumwolltuch oder einen sauberen Schwamm zu verwenden. Nach kurzer Einwirkzeit von 2-3 Minuten können Sie das überschüssige Öl mit einem sauberen Baumwolltuch gründlich abreiben. Zur Trocknung des Öls, welche ca. 24 Stunden dauert, empfehlen wir Ihnen, das Küchenbrett mit möglichst wenigen Berührungspunkten zur Arbeitsfläche hinzustellen. Obwohl bei dem Öl keine Selbstentzündungsgefahr besteht, raten wir Ihnen die gebrauchten Baumwolltücher gut auszulüften und sie erst nach der Trocknung zu entsorgen.

Service

Nach vielen Jahren des Gebrauchs und tausenden von Schnitten, kann das Küchenbrett, durch Sie selbst oder einen Fachmann, um einige zehntel Millimeter abgeschliffen und frisch geölt werden.