



## **Pflege der Holzschneidebretter**

Holzschneidebretter sind bei richtiger Pflege langlebige Begleiter in der Küche. Das Holz tötet Keime von selbst ab, da es mit natürlicher Gerbsäure ausgestattet ist und eine antibakterielle Wirkung hat. Die Bretter sollten nach jedem Gebrauch sorgfältig gereinigt werden.

- Holzbretter dürfen nicht in die Geschirrspülmaschine.
- Reinigen Sie die Bretter durch sorgfältiges Abschrubben mit heißem Wasser und Spülmittel.
- Holzbretter dürfen nie komplett in Wasser eingetaucht oder eingeweicht werden, da sie sich verformen könnten.
- Holzbretter müssen am besten stehend getrocknet werden. Nicht vollständig getrocknete Bretter dürfen nicht in verschlossenen Schubladen aufbewahrt werden.
- Sie können bei der Reinigung auch komplett auf chemische Mittel verzichten. Dafür bietet sich die Reinigung mit Zitrone und grobem Salz an. Das Brett wird mit Salz bestreut, dann mit einer Zitronenhälfte abscheuern. Kurz einwirken lassen, mit einem sauberen Schwamm oder Tuch feucht abwischen. Fertig!
- Durch die Behandlung mit Speiseöl und Bienenwachs, besonders vor dem ersten Gebrauch, können Sie verhindern, dass die Bretter den Geruch von Speisen annehmen.

### **Was Sie brauchen:**

Öl (z.B. Leinöl oder Kokosnussöl) und Bienenwachs für die Mixtur

Einen weichen, sauberen Lappen oder Küchenpapier

### **So funktioniert's:**

Das Brett sollte gesäubert und vollständig trocken sein.

Mixtur mit dem Lappen oder Küchenpapier auftragen.

Über Nacht oder einige Stunden einziehen lassen.

Sollte sich das Brett noch klebrig anfühlen, müssen die Reste mit einem sauberen, trockenen Tuch oder Küchenpapier entfernt werden