

Frühstücksbretter, Servierbretter und Schneidebretter

Alles rund um die personalisierten Frühstücksbretter, Frühstücksbretter mit Messer, Premium Schneidebrett für die Küche und Servierbretter

- Warum ist mein Brett so rauh und warum stehen Fasern ab? Was kann man dagegen tun?
- Kann ich das Brett in der Spülmaschine reinigen?
- Wie pflege ich mein Brett am Besten?

Warum ist mein Brett so rauh und warum stehen Fasern ab? Was kann man dagegen tun?

Alle Bretter sind fein geschliffen. Wenn ein Brettchen aber Neu ist und während der ersten Nutzung oder Reinigung feucht wird, stellen sich die Fasern auf der Oberfläche grundsätzlich auf. Das entspricht der natürlichen Eigenschaft von Holz.

Sie können ihr Brett mit einem Schwamm oder noch besser ganz feinen Schleifpapier (Sehr Hohe Körnung) nochmals vorsichtig mit der Hand abschleifen.

Wenn ihr Brett unbehandelt ist (Achten Sie bitte auf die Produktbeschreibung, aus der hervorgeht ob ihr Brett unbehandelt oder zum Beispiel geölt ist) können Sie es mit etwas Speiseöl einölen und anschliessend nochmals etwas abschleifen.

Kann ich das Brett in der Spülmaschine reinigen?

Auf keinen Fall sollten Sie ihr Brett in der Spülmaschine reinigen oder vollständig in Wasser eintauchen oder einweichen.

Nutzen Sie stattdessen etwas warmes Wasser und ein Tuch oder einen Schwamm um das Brett zu reinigen.

Wenn das Brett mit Fleisch oder Fisch in Kontakt kam, sollten Sie zusätzlich noch etwas mildes Spülmittel zur Reinigung verwenden.

Bitte keine starken Reinigungsmittel verwenden.

Tipp falls das Brett mal stark riechen sollte: Das Brett einfach mit einer Zitronenhälfte einreiben und danach etwas Salz darüber streuen. Das Ganze für etwa 15 Minuten einwirken lassen und anschliessend mit warmem Wasser gründlich abspülen.

Wie pflege ich mein Brett am Besten?

Egal ob ihr Brett bereits geölt oder unbehandelt geliefert wird, am Längsten hält ihr personalisiertes Brett, wenn Sie es einölen und dies auch alle 2 bis 4 Monate wiederholen.

Zum Einölen können Sie Raps-, Sonnenblumen-, Nuss- oder Leinöl verwenden.

Ölen Sie das Brett gleichmäßig mit einem weichen, sauberen Tuch ein, bis das Holz gesättigt ist. Warten Sie 30 Minuten, anschliessend das eventuell noch überschüssige Öl abwischen.

Damit das Öl richtig wirken kann, das Brett bitte 1 bis 2 Tage trocknen lassen