

Pflegeanleitung



Drei Schritte zu einem „neuen“ Brett



Epicurean Schneidebretter sind dafür hergestellt, dass sie auch in der Spülmaschine gereinigt werden können. Jedoch kann -je nach Beanspruchung – nach einer gewissen Zeit eine besondere Pflege nötig sein. Wir möchten Ihnen mit dieser Anleitung in 3 einfachen Schritten zeigen, wie Sie aus Ihrem gebrauchten Schneidebrett ein nahezu „neues Brett“ machen.

Beachten Sie bitte, dass alle Tipps nur Empfehlungen sind, kein Muss! Schritt 1: Schleifen Sie das Brett mit Hilfe von feinkörnigem Schleifpapier ab. Schleifen Sie max. so viel Material ab, dass Sie wieder eine glatte Oberfläche bekommen. (Tipp: Achten Sie bitte darauf, dass Sie eine Unterlage haben, welche den Staub auffängt! Wir empfehlen ein bis zwei feuchte Tücher unter das Brett zu legen.)



Schritt 2: Entfernen Sie alle Schleifrückstände von dem Schneidebrett. Benutzen Sie hierfür ein trockenes, fett-und fussselfreies Tuch.

Schritt 3: Geben Sie nun einen Esslöffel Speiseöl (Raps-oder Sonnenblumenöl -kein Olivenöl) auf das Brett und verreiben dieses mit einem Küchenpapier. Achten Sie bitte darauf, dass Sie das Öl gleichmäßig auf dem Brett verteilen. Anschließend nehmen Sie ein neues, trockenes Küchenpapier und entfernen damit evtl. überschüssiges Öl. Wir empfehlen das Schneidebrett über Nacht hochkant trocknen zu lassen.



Wir wünschen Ihnen noch viel Freude mit Ihrem „neuen“ Epicurean Schneidebrett!

Ihr Team von KERAWORLD