

Pflegeanleitung für Vesperbrettchen

Schneidebretter aus Holz sind Naturprodukte. Als lebendiges Material passen sie sich im Laufe der Zeit ihrem Einsatzzweck an. So verändern Schneidebretter z.B. ihre Farbe und werden durch die Pflege robuster. Holzwaren sind recht einfach zu pflegen. Damit man lange Freude an Küchenhelfern aus Holz hat empfehlen wir, sie nach folgenden Regeln zu behandeln: **Vor dem ersten Gebrauch sollte man ein Schneidebrett mit Parafinöl oder Pflanzenöl einreiben und über Nacht einziehen lassen.**

Holzschneidebretter sind aus einem natürlichen Material das auf Einflüsse aus der Umwelt reagiert. Daher dürfen Holzartikel **nicht** z.B. in einer Spülmaschine gereinigt werden. Unter extremen Einflüssen, wie z.B. einer Spülmaschine, kann sich ein Schneidebrett verwerfen oder sogar Risse bekommen. Zur gründlichen Reinigung kann man Holzartikel unter warmem Wasser und mit Spülmittel scheuern. Danach sollte das nasse Brett hochkant an der Luft trocknen. So kann die Luft rings um das Schneidebrett frei zirkulieren und es entstehen keine Spannungen im Holz.

Schneidebretter aus Holz sind formschön und pflegeleicht. Je nach Gebrauch können Sie das Schneidebrett mit geeigneten Öl nach ölen. Das Öl sollt dann gleichmäßig aufgetragen werden, damit es wieder über die Nacht einziehen kann. Es schadet nicht, das Schneidebrett öfter zu ölen.

Untersuchungen belegen, das Schneidebretter aus Holz Keim reduzierende Eigenschaften besitzen. Im Ergebnis sind gepflegte Holzschneidebretter auch im professionellen Einsatz im Vergleich zu Kunststoffschneidebrettern gleichwertig zu beurteilen. Wissenschaftler führten aus, dass Forschungsergebnisse auf diesem Gebiet den Schluss zulassen, dass die nachgewiesenen antibakterielle Wirkung von Holzoberflächen dazu führen, dass Holzschneidebretter auch im professionellen Einsatz nicht weniger sicher sind als Kunststoff. Holzschneidebretter scheinen sogar resistenter im Bezug auf Keimbelastungen zu sein. Dabei ist ausschlaggebend das die Anzahl der Keime auf Schneidebrettern aus Kunststoff maßgeblich von der Materialdichte und von der Tiefe der im Gebrauch entstehenden Rillen im Material abhängt. Je tiefer diese Rillen im Kunststoff, desto besser können sich Bakterien dort vermehren und halten. Der Werkstoff Holz bietet hier durch seine eigene antibakterielle Wirkung entscheidende Vorteile.