

Durch eine regelmäßige Reinigung und die richtige Pflege werden Holzschneidebretter zu treuen Begleitern in Ihrer Küche!

Richtige Reinigung Ihres Holzschneidebretts von CONTINENTA

Wir empfehlen, alle Schneidebretter aus Holz mit einem feuchten Tuch zu reinigen! Hohe Temperaturunterschiede oder zu viel Feuchtigkeit schaden dem Holz. Bitte vermeiden Sie daher, das Brett in Wasser einzutauchen oder in der Spülmaschine zu reinigen. Dies kann dazu führen, dass sich das Schneidebrett verzieht oder verbiegt.

Schnelle Reinigung

Eine natürliche Reinigungsmethode führen Sie mithilfe von Salz und einer aufgeschnittenen Zitrone durch. Hierfür streuen Sie Ihr Schneidebrett mit grobem Salz ein und scheuern es im Anschluss mit einer Zitronenhälfte ab. Nach einer kurzen Einwirkzeit und dem Abwischen der Salz- und Zitronenreste mit einem sauberen Schwamm ist das Schneidebrett auf natürliche Weise gereinigt.

Intensive Pflege

Für die gründliche Pflege Ihres Schneidebretts empfehlen wir den Holzbalsam von CONTINENTA. Die lebensmittelechte Pflegecreme auf der Basis pflanzlicher Öle dringt tief in die Faser ein, spendet dem Holz neue Feuchtigkeit und gibt ihm seine natürliche Farbe zurück. Der Balsam schützt Ihr Brett nachhaltig und unterstützt seine antibakterielle Eigenschaft.

Anleitung

- Schneidebrett vor dem Pflegen gründlich reinigen und vollständig trocknen lassen.
- Holzbalsam mit einem weichen Baumwolltuch oder Küchenpapier in regelmäßigen Schichten und mit kreisenden Bewegungen auf das Brett auftragen.
- Das behandelte Schneidebrett aufrecht hinstellen und den Balsam am besten über Nacht nachhaltig und rückstandslos einwirken lassen.
- Fühlt sich das Brett nach der Einwirkzeit dennoch leicht ölig an, reiben Sie die überschüssigen Reste des Balsams mit einem trockenen Tuch in kreisenden Bewegungen ab.

Wir wünschen Ihnen langlebige Freude mit den Schneidebrettern von CONTINENTA.