



Richtige Anwendung und Pflege für Ihr Eichenholz-Schneidebrett

Sie haben ein Produkt aus hochwertigem ukrainischem Holz erworben, das mit jahrhunderte altem Wissen und handwerklicher Erfahrung gefertigt wurde. B4K ist spezialisiert auf die Herstellung von Schneidebrettern und Holzprodukten, die nachhaltig und nach ökologischen Prinzipien produziert werden. Bei richtiger Anwendung und Pflege begleitet Sie dieses Produkt viele Jahrzehnte – denn Ihre Zufriedenheit liegt uns am Herzen und bei uns zählt jedes Detail. Mit ein paar einfachen Empfehlungen helfen wir Ihnen, Risse, Schimmel und unangenehme Gerüche zu vermeiden. Wir freuen uns stets über Ihre Wünsche und Bewertungen ★★★★★.

1 Vor der ersten Verwendung

- 🧽 Wischen Sie das Brett mit einem feuchten Tuch ab oder spülen Sie es unter fließendem Wasser.
- 🧻 Trocknen Sie es anschließend mit einem sauberen Tuch gründlich ab.

🔍 Nach der ersten Wäsche kann die Oberfläche leicht rau werden, da Holzfasern aufquellen – das ist ein natürlicher Prozess des Holzes beim Kontakt mit Wasser. Das Holz nimmt außerdem das aufgetragene Öl auf, und durch Temperaturschwankungen während des Transports und der Lagerung kann das Brett austrocknen und Öl aufnehmen (dies geschieht selten, ist aber möglich).

- 💡 **1. Wenn das Brett trocken aussieht** – tragen Sie eine neue Schicht Öl (Olivenöl, Leinöl, Mineralöl oder spezielles Holzöl) auf, lassen Sie es einziehen und wischen Sie überschüssiges Öl ab.
 - 🪵 **2. Wenn die Oberfläche rau ist** – schleifen Sie das Brett leicht mit feinem Schleifpapier (Körnung P220–P400) in Faserrichtung ab, wischen Sie den Staub mit einem trockenen Tuch ab und tragen Sie Öl oder Wachs auf, um die Optik und Haltbarkeit zu erhalten. *(dies ist selten notwendig, aber wir informieren Sie darüber)*
 - 📷 **3. Sollten Sie dennoch bei Erhalt des Brettes einen Material- oder Produktionsfehler bemerken**, kontaktieren Sie uns bitte und senden Sie uns ein Foto. Wir helfen Ihnen gerne weiter und tauschen das Brett aus, wenn der Mangel die Nutzung beeinträchtigt oder unmöglich macht. In diesem Fall bitten wir um Entschuldigung und kümmern uns um eine schnelle Lösung. **Hinweis:** Holz ist ein Naturprodukt – kleine Abweichungen in Farbe, Maserung oder Struktur sind normal und kein Mangel.
-

2 Bestimmungsgemäße Verwendung

🔪 Unser robustes Eichenholzbrett eignet sich ideal zum Schneiden und Vorbereiten von Gemüse, Obst, Brot, Käse sowie Fleisch. Dank seiner stabilen und hygienischen Oberfläche ist es der perfekte Begleiter für vielseitige Küchenarbeiten.

! Obwohl das Eichenholzbrett eine hohe Festigkeit aufweist und mäßigen Belastungen standhält, wird von der häufigen Nutzung zum Hacken von Knochen, gefrorenem Fleisch oder stark saftigen Lebensmitteln abgeraten, um Schäden oder Abnutzung zu vermeiden.

3 Reinigung

Waschen Sie das Brett von Hand mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.

- 🚫 Nicht einweichen und nicht in der Spülmaschine reinigen.
- 🧻 Nach dem Waschen gründlich abtrocknen und das Brett senkrecht aufstellen, damit es vollständig trocknet.

 Reinigen Sie das Brett von beiden Seiten, um eine gleichmäßige Feuchtigkeitsaufnahme zu gewährleisten.

4 Pflege (1–2 Mal pro Monat)

 Ölen Sie das Brett regelmäßig – verwenden Sie Leinöl, Mineralöl oder spezielles Holzöl und tragen Sie es dünn auf beide Seiten auf.

 Lassen Sie das Öl mehrere Stunden oder über Nacht einziehen, anschließend überschüssiges Öl mit einem Tuch abwischen.

 Durch regelmäßige Pflege bleibt das Holz feuchtigkeitsbeständig, geschützt vor Verformung – und lange schön wie am ersten Tag.

5 Aufbewahrung des Schneidebretts

 Lagern Sie das Brett in einem trockenen Raum bei einer Raumtemperatur von +15°C bis +30°C und einer Luftfeuchtigkeit von ≤60%.

 **Wichtiger Hinweis zur Lagerung:**

Lagern Sie das Brett niemals:

- in der Nähe von Herden, Öfen, Heizungen oder Heizkörpern (Mindestabstand: 70 cm)
- unter direkter Sonneneinstrahlung
- in feuchten Räumen wie dem Badezimmer oder in der Nähe von Spüle oder Geschirrspüler

 **Nach dem Reinigen:**

Lassen Sie das Brett nicht flach auf der Arbeitsfläche liegen – insbesondere nicht in der Nähe von Wärme- oder Feuchtigkeitsquellen.

 **Richtig lagern:**

Stellen Sie das Brett idealerweise aufrecht oder auf die Kante, damit es gut belüftet wird und sich nicht verformt.

6 Natürliche Eigenschaften des Holzes

 Jedes Brett ist ein Unikat – Holz ist ein Naturmaterial mit individueller Maserung, Farbton und Struktur.

 Farbveränderungen im Laufe der Zeit sind normal und verleihen dem Produkt Charakter.

 Leichte Unebenheiten oder kleine Veränderungen der Oberfläche sind typische Merkmale von Echtholz und kein Mangel.

 Diese natürlichen Eigenschaften beeinträchtigen die Funktion nicht – jedes Brett ist einzigartig und kann optisch leicht von Produktfotos abweichen.

Besonderheiten der Eiche

 *Eichenholz ist eines der härtesten und widerstandsfähigsten Hölzer.*

 *Natürliche Gerbstoffe im Holz reduzieren das Risiko der Bildung von Bakterien und Schimmel auf der Oberfläche.*

7 Kontakte  Email: service@shop-hs.de  Telefon: 0800 5890 210