



Hightech aus dem Wald!

Holzartikel wie Schneidbrettchen, Küchengeräte oder Kochlöffel, sind heute meist aus Kunststoff statt aus Holz. Ein weit verbreiteter Irrglaube: „Kunststoff sei hygienischer als Holz“ ist jedoch vollkommen falsch. Wissenschaftliche Studien der Biologischen Bundesanstalt für Land- und Forstwirtschaft und des Deutschen Instituts für Lebensmitteltechnik haben nachgewiesen, dass Holz durch die natürlich enthaltene Gerbsäure im Vergleich zu Kunststoff eine antibakterielle Wirkung hat.

So Pflegen Sie Ihre Holzartikel richtig:

- Schneidebrett mit einem feuchten Tuch reinigen und zum Trocknen aufstellen.
- Das getrocknete Schneidebrett mit handelsüblichem Speiseöl und einem Wolltuch einreiben. Das Speiseöl bildet einen Schutzfilm und wirkt wie eine Imprägnierung, wodurch das Eindringen von Wasser in das Holz verhindert wird.
- Nun ist Ihr Schneidebrett neben dem natürlichen Schutzschild zusätzlich geschützt, sodass Sie lange Spaß mit unseren Produkten haben. Gerne übernehmen wir auch das erste Einölen für Sie.
- Holzartikel **keinesfalls in die Spülmaschine** geben. Scharfe Reinigungsmittel, sowie das zu lange Verbleiben in heißem Wasser beschädigen den Artikel nachhaltig.