



ANTON DOLL

HOLZMANUFAKTUR

Mit unserem hochwertigen Schneidebrett aus massiver Eiche haben Sie sich für ein elegantes Küchenaccessoire entschieden, das Ihnen garantiert lange Freude bereiten wird.

Gerne möchten wir Ihnen noch einige Pflegehinweise mitgeben, die Ihr Brett schonen und immer wieder zu neuem Glanz verhelfen.

Reinigung

Spülen Sie das Brett nach der Verwendung unter fließendem Wasser ab und wischen Sie es mit einem feuchten Lappen sauber. Benutzen Sie bitte ausschließlich **milde**

Reinigungsmittel und **weichen Sie das Brett nicht ein**, da es sich sonst verziehen kann.

Das nasse Brett mit einem Tuch trockenreiben und zum Trocknen aufrecht hinstellen.

Bitte beachten: Das Brett ist nicht spülmaschinengeeignet!

Pflege

Wenn die Holzoberfläche nach einigen Spülvorgängen trocken oder blass wirkt, **reiben Sie das Holz mit Lebensmittelöl ein**. Hierfür können Sie zum Beispiel Leinöl, Olivenöl oder Kamilienöl verwenden. So erhält das Holz eine sattere Farbe und wird **vor dem**

Eindringen von Flüssigkeit geschützt. Tragen Sie das Öl mit einem weichen Lappen oder etwas Küchenpapier gleichmäßig auf und lassen es über Nacht einwirken. Überschüssiges Öl kann am nächsten Tag mit einem Tuch abgewischt werden.

Die **Edelstahl-Wanne** ist sehr Pflegeleicht und kann maschinell oder per Hand mit milden Spülmitteln gereinigt werden. Möglichst keine Stahlwolle o.ä. verwenden, nach Erhitzung Schockabkühlung vermeiden.

Gut zu wissen

Beim Verarbeiten saftiger oder feuchter Lebensmittel kann sich das Holz kurzzeitig verziehen. Dies ist bei Holz normal. Nach dem Trocknen sollte sich das Brett wieder in den **Normalzustand** entwickeln.

Durch längeren Kontakt mit Lebensmitteln oder Messerklingen können, durch die Gerbsäure im Holz, gelegentlich Verfärbungen an dem Brett oder an den Lebensmitteln auftreten. Dies ist ebenfalls normal und völlig **unbedenklich**.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß bei der Verwendung Ihres Schneidebrettes!