



# ANTON DOLL

HOLZMANUFAKTUR

Mit unseren [hochwertigen Schneidebrett aus Massivholz](#) hast du dich für ein elegantes Küchenaccessoire entschieden, das dir garantiert lange Freude bereiten wird.

Gerne möchten wir dir noch einige Pflegehinweise mitgeben, die dein Brett schonen und immer wieder zu neuem Glanz verhelfen wird.

## Reinigung

Spüle das Brett nach der Verwendung unter fließendem Wasser ab und wische es mit einem feuchten Lappen sauber. Benutze bitte ausschließlich milde Reinigungsmittel und weiche 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, reibe das Holz mit Lebensmittelöl ein. Hierfür kannst du z.B. Leinöl, Olivenöl oder Kamilienöl verwenden. So erhält das Holz eine sattere Farbe und wird vor dem Eindringen von Flüssigkeit geschützt.

Trage 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.

## 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!**