

Pflegehinweise für Holzschneidbretter

- Nicht in der Spülmaschine reinigen
- Zur Reinigung empfehlen wir, das Brett immer auf der Vorder- und Rückseite mit einem feuchten Tuch abzuwischen
- Das Brett nicht einweichen oder in stehendem Wasser liegen lassen
- Nicht auf Heizkörper etc. trocknen
- Direkte Sonneneinstrahlung vermeiden

Holz kann durch den Gebrauch austrocknen. Deshalb empfehlen wir, das Brett von Zeit zu Zeit nach zu ölen, z.B. mit dem beigelegten RÖSLE-Pflegemittel oder Olivenöl. Dazu etwas Pflegemittel/Öl auf ein Tuch geben und in Faserrichtung auftragen. 10 Minuten einziehen lassen und die Oberfläche mit einem trockenen Tuch nachpolieren.

Tipp: Bei besonders stark färbenden Lebensmitteln wie Paprika oder Karotten, das Brett kurz vor dem Einsatz mit kaltem Wasser abspülen.

Holz ist ein Naturprodukt. Kein Stück gleicht dem anderen. Maserung, Farbe oder Verwachsungen haben ihren Ursprung im Wuchs der Bäume und sind nicht kontrollierbar. Diese Unterschiede in Farbgebung oder Struktur entstehen durch die natürlichen Eigenschaften des Holzes und sind nicht als Fehler zu sehen. Vielmehr unterstreicht es die Natürlichkeit des Produkts und sorgt für einen unverwechselbaren Charakter.

Aftercare tips for Cutting Boards

- Never clean in a dishwasher
- We recommend wiping top and underside with a damp cloth for cleaning
- The board should never be left to soak in water
- The board should not be left to dry on a radiator or heated surface
- It should be kept out of direct sunlight

Beechwood can dry out with time and use. We recommend reviving it from time to time with a care or oil rub – olive oil can be used. Pour a few drops of care/oil onto a cloth and apply it along the grain of the wood. Allow to seep in for 10 minutes and then polish the board using a dry cloth.

Tip: When cutting strongly coloured food-stuff such as peppers or carrots, staining can be prevented if the board is first rinsed in cold water.

Wood is a natural material. No piece resembles another: Markings and colouring are produced by growth conditions affecting the tree and can't be manipulated. These distinctions are the result of natural processes and non uniformity should not be mistaken for flaws. On the contrary it is the unrepeatable design and variety that gives wood its unique signature and character.

Conseils d'entretien pour les planches à découper en bois

- Ne pas mettre au lave-vaisselle
- Pour nettoyer la planche nous recommandons de l'essuyer aussi bien sur le recto que sur le verso à l'aide d'un torchon humide
- Ne pas laisser tremper la planche dans l'eau
- Ne pas faire sécher la planche sur un radiateur ou autre source de chaleur
- Eviter une exposition directe au soleil

Le bois peut se dessécher à l'utilisation. C'est pourquoi nous recommandons de huiler la planche de temps en temps, par exemple avec de l'huile d'olive ou le produit d'entretien inclus. Pour cela il suffit de mettre quelques gouttes d'huile sur un chiffon et de l'étaler dans le sens des fibres. Laisser agir 10 minutes puis polir la surface à l'aide d'un chiffon sec.

Conseil: Lors de la coupe d'aliments ayant tendance à tacher comme les poivrons ou les carottes, nous conseillons de passer rapidement la planche sous l'eau avant utilisation.

Le bois est un produit naturel. Aucune pièce ne ressemble à une autre : les veinures et la couleur tiennent leur origine de la croissance des arbres et ne sont donc pas contrôlables. Ces différences de teinte ou de structure naissent des diverses propriétés du bois et ne peuvent pas être considérées comme des défauts. Au contraire cela renforce le naturel de l'article et lui assure une particularité incomparable.