

Die richtige Pflege für Schneidebretter aus Holz



Holzschneidebretter sind bei richtiger Pflege treue und langlebige Küchenbegleiter. Wir zeigen dir, wie du mit ein paar einfachen Handgriffen deinen Schneidebrettern zu neuem Glanz verhilfst!

Regelmäßige Pflege für längere Haltbarkeit

Holzschneidebretter erweisen sich bei regelmäßiger Reinigung und richtiger Pflege als langlebige und treue Begleiter in der Küche. Ein großer Vorteil: Sie werden mit der Zeit schöner und schöner. Beim Servieren macht ein rustikales Holzbrett im Used-Look stets eine gute Figur - ganz gleich ob dein Brett aus Ahorn, Birke, Buche, Bambus oder Olivenholz gefertigt ist.

Sanfte Reinigung

Damit dein Holzschneidebrett dich lange in der Küche begleitet, sollte es nach jedem Gebrauch sorgfältig gereinigt werden. Hierzu empfiehlt sich ein gründliches Abschrubben mit seifigem, heißem Wasser. Keime tötet das Holz sozusagen von selbst ab, da es über eine antibakterielle Wirkung verfügt. Holz ist mit natürlicher Gerbsäure (auch Tannine genannt) ausgestattet, die keimabtötend wirkt. Die Tannine werden bei jeder neuen Schnittspur im Brett freigesetzt, sodass Keime gar keine Chance haben, sich im Holz einzunisten.

Beachte bei der Reinigung jedoch, dass Schneidebretter aus Holz niemals in Wasser eingetaucht oder gar eingeweicht werden sollten, da sie sich sonst verformen und verziehen können. Wenn du den Gebrauch von Seife

für dein Holzschneidebrett eher meiden möchtest, bietet sich eine natürliche Reinigungsmethode mit Salz und Zitrone an, bei der du das Brett mit grobem Salz bestreuen und danach mit einer Zitronenhälfte abscheuern. Nach einer kurzen Einwirkzeit und einem nachträglichen Abwischen mit einem sauberen Schwamm ist dein Holzschneidebrett optimal auf natürliche Weise gereinigt.

Spa-Treatment für Holz-Schneidebretter

Eine intensive Pflege kannst du deinem Holzschneidebrett mit einer selbstgemachten Mischung aus Speiseöl und Bienenwachs verpassen. Als Öle eignen sich insbesondere Leinöl oder Olivenöl zur Pflege. Alternativ kannst du auch Kokosnussöl verwenden, das zusätzlich für einen dezenten Duft sorgt. Bienenwachs wird bereits seit der Antike als Politur- und Holzschutzmittel genutzt und sorgt für seidig glänzende und relativ strapazierfähige Holzflächen. Schenk deinen holzigen Küchenfreunden also ein kleines Verwöhnprogramm, damit diese nicht spröde werden und dir lange beim Kochen zur Seite stehen. Eine Ölbehandlung verhindert zudem, dass Keime tiefer in das Holz eindringen.

Was du brauchst


- Öl (z.B. Leinöl, Olivenöl oder Kokosnussöl) und Bienenwachs für die Mischung
- einen weichen, sauberen Lappen oder handelsübliches Küchenpapier

So funktioniert's

1. Beginn mit einem gründlich gesäuberten Holzbrett. Das Holzbrett sollte vollständig trocken sein.
2. Trag die Mischung aus Öl und Bienenwachs mit einem sauberen, weichen Tuch oder mit Küchenpapier in einer gleichmäßigen Schicht auf das Holzbrett auf.
3. Lass die Mischung vorzugsweise über Nacht oder zumindest für einige Stunden einziehen.

Die richtige Pflege für Schneidebretter aus Holz

4. Fühlt sich das Holzbrett nach der Einwirkzeit noch klebrig oder ölig an, entferne letzte Ölreste mit einem sauberen und trockenen Tuch (Küchenpapier).

 Hier entlang, wenn du ein neues Schneidebrett kaufen möchtest