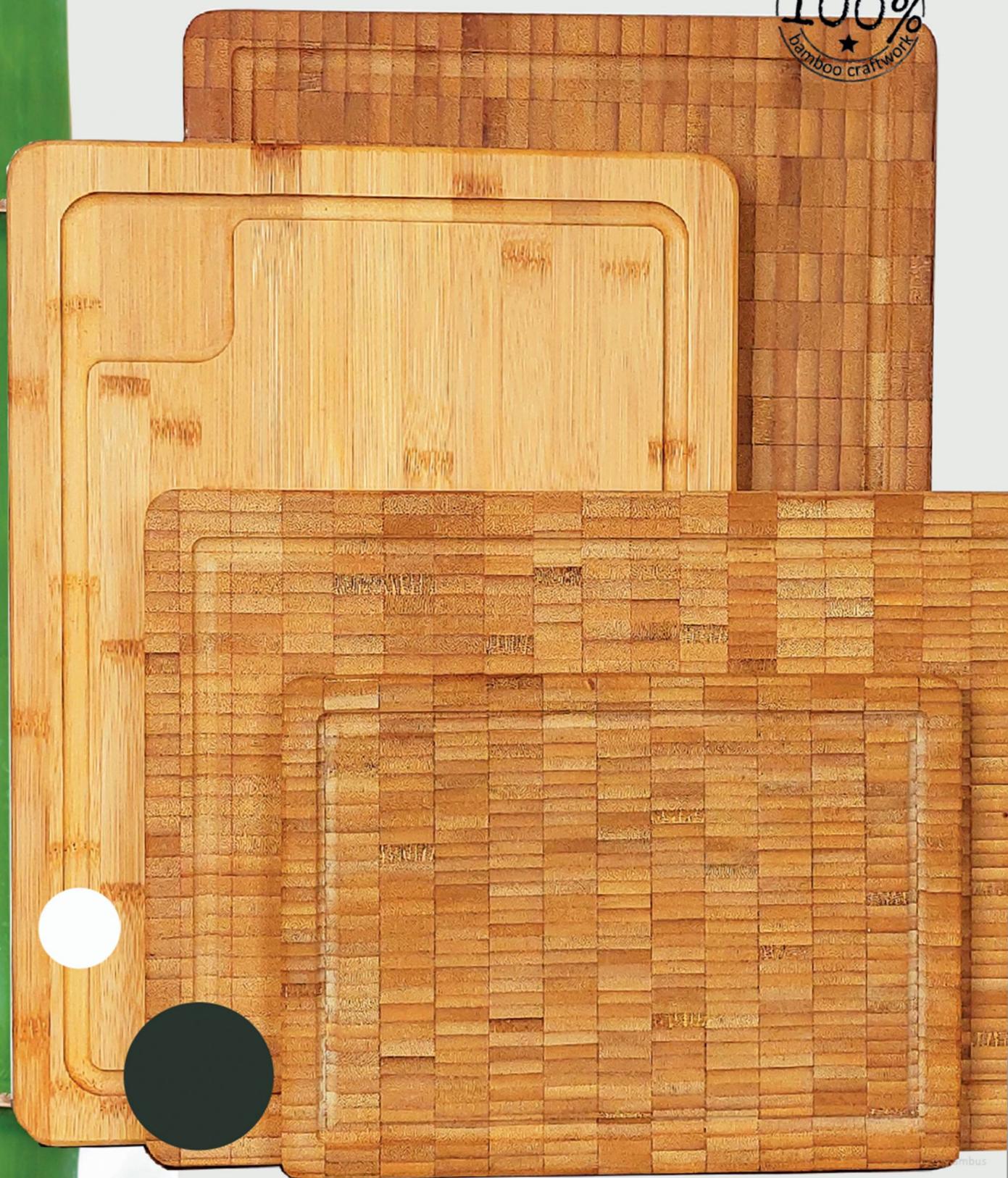


P F L E G E H I N W E I S E

SCHNEIDEBRETTER RICHTIG PFLEGEN



NATURPRODUKTE

SCHNEIDEBRETTER RICHTIG PFLEGEN



Natürlich stark -
einfach gepflegt

Hinweise zum Werterhalt von Bambus-Produkten

Einfache und effektive Maßnahmen,
welche die Lebensdauer verlängern
und den optischen Anspruch bewahren.

Alle Infos unter: www.bestbambus.de/schneidebretter-pflege.htm

Anleitungen hier als PDF zum Download:



REINIGUNG

SCHNEIDEBRETTER RICHTIG PFLEGEN

Sauberkeit und Hygiene im Handumdrehen

Idealerweise sollte ein
Schneidebrett nach jedem
Gebrauch gereinigt werden.

Den Grobschmutz schnell abgewischt oder abgespült,
verhindert tieferen Schmutzeintrag und sichert eine
ständige Grundhygiene.



Sanfte Reinigung

Säubern Sie die Schneidefläche mit einem Tuch oder Schwamm,
mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
Ein kurzes Abspülen mit mindestens 60 Grad heissem Wasser
bietet viele Vorteile und sollte bei Bedarf erfolgen.



Keine Messer mitbringen



NACHÖLEN

SCHNEIDEBRETTER RICHTIG PFLEGEN

Öl-Refresh für neuen Glanz

Die Frischekur für jedes Brett

Die Öl-Behandlung ist die Präventivmaßnahme
für den funktionellen Materialehalt.



Tiefenreinigung

Waschen Sie das Schneidebrett gründlich und
lassen Sie es vollständig trocknen.

Durch das Antestschen der Oberfläche öffnen
sich die feinen Poren. Auf saugfähigem
Untergrund kann ein besserer Sättigungsgrad
erreicht werden.



NACHSCHLEIFEN

SCHNEIDEBRETTER RICHTIG PFLEGEN

Der perfekte Schliff

Schritt für Schritt
zur glatten Oberfläche

Strukturieren Sie ihr Vorgehen in Vorschliff,
Zwischenschliff und Feinschliff.

Kontrollieren Sie nach jedem Arbeitsschritt das
Schliffergebnis. Passen Sie die Körnung dem
benötigten Materialabtrag an.



Vorbereitung

Reinigen Sie das Brett und lassen Sie es trocknen.
Durch das Wischen stellen sich die Fasern auf und können leichter
abgetragen werden.

Legen Sie das Brett auf einer stabilen Unterlage und halten Sie
Schliffpapier in verschiedene Richtungen bereit.



KLASSENPRIMUS

SCHNEIDEBRETTER IM HÄRTETEST

Der Kochstil entscheidet

Praktikabilität oder
stilvolle Nachhaltigkeit

Die Wahl des perfekten Schneidebretts hängt
von Ihren Bedürfnissen und Vorlieben ab.

Schnell und unkompliziert mit Kunststoffbrettern
oder langlebig und köstlich mit hochwertigen
Brettern aus Holz und Bambus.



MIT BESTEN EMPFEHLUNGEN

Bambus hat Klasse

Ein Team, die das Beste



Ein Team, die das Beste

WETTRENNEN



SCHNEIDEBRETTER IM HÄRTETEST



Das perfekte Schneidebrett



Kunststoff, Holz und Bambus im Vergleich

Ein gutes Schneidebrett ist das Fundament jeder Küche – doch welches Material ist wirklich das Beste?

Wir haben drei beliebte Varianten getestet.

Unser Test zeigt, welches Brett für den täglichen Kücheneinsatz die beste Wahl ist – mit überraschenden Ergebnissen!



OBERFLÄCHENTEST

Schnittfest und schonend zu Messerklingen

Das Kunststoffbrett zeigte sich weich und nachgiebig, allerdings hinterließen scharfe Messer schnell tiefere Schnittspuren.

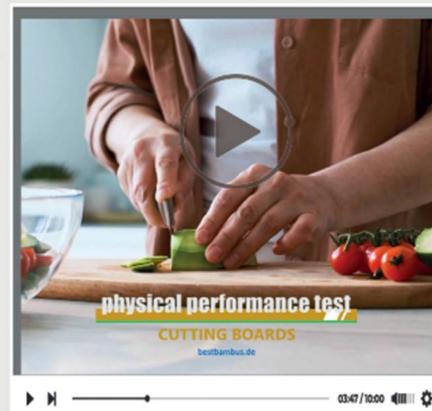
Das Holzbrett überzeugte mit seiner robusten Oberfläche, die Klingen schont und dennoch nicht zu weich ist.



Bambus schnitt hier ebenfalls sehr gut ab, die Messerklingen blieben scharf und die Schnittspuren gering.

STRESSTEST

Kräftemessen unter erhöhter Beanspruchung



HÄRTEPRÜFUNG

Verschleißverhalten und Stabilität



Hinholzstrukturen zeigen weniger tiefe Schnittspuren. Die aufrecht angeordneten Fasern werden beim Schneiden nicht zerteilt.

SCHNEIDEBRETTER IM HÄRTETEST



Formstabil und verzugsfest

Zuverlässig im Dauerseinsatz



Kunststoff bleibt wasserfest, neigt jedoch zur Verformung und schnellen Abnutzung.

Holz und Bambus reagieren sensibel auf Feuchtigkeit und Temperaturschwankungen, bleiben jedoch äußerst stabil, wenn gut gepflegt wird.

Hartholz erfordert eine regelmäßige Imprägnierung. Bambus zeigt sich hier resistenter.

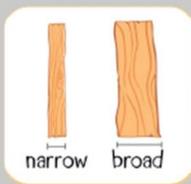


HYGIENETEST

Sauberkeit ist das A und O

Das Kunststoffbrett ließ sich leicht reinigen, allerdings setzen sich in den tiefen Schnittspuren schnell Bakterien fest.

Holz besitzt natürliche antibakterielle Eigenschaften und absorbiert Feuchtigkeit nur langsam, was es hygienischer macht.



Auch Bambus verfügt über antiseptische Gerbstoffe. Zudem sorgt die dichte Faserstruktur für eine harte Oberfläche und verhindert tiefere Einschnitte und Riefen.

ABKLATSCHTEST

Ermittlung der mikrobiellen Kontamination



80% 50% 90%



Erhöhte Keimbelastung beim Kunststoffbrett. Holz und Bambus verfügen über antiseptische Eigenschaften.



Das Schneidbrett für 30 Sekunden mit mind. 60 Grad heißem Wasser abspülen, beseitigt viele Keime.

SCHNEIDEBRETTER IM HÄRTETEST



Der Kochstil entscheidet



Praktikabilität oder stilvolle Nachhaltigkeit

Die Wahl des perfekten Schneidebretts hängt von Ihren Bedürfnissen und Vorlieben ab.

Schnell und unkompliziert mit Kunststoffboards oder langlebig und ästhetisch mit hochwertigen Brettern aus Holz und Bambus.



MIT BESTEN EMPFEHLUNGEN

Bambus hat Klasse

Fürs Auge, für die Hygiene,
für den Schnitt –
Bambus gewinnt!



Wer ein langlebiges, hygienisches und messerschonendes Brett sucht, fährt mit Bambus am besten.

Holz ist ideal für Fans von edlen Naturhölzern mit langer Wertbeständigkeit. Es Bedarf aber etwas mehr Pflege.

Kunststoff ist günstig und spülmaschinenfest, leidet aber unter Hygieneproblemen und schneller optischer Abnutzung.



 **Natürlich
Schlicht
Stilvoll**



GROUND SUPPORT

CUTTING BOARDS SCHNEIDEBRETTER



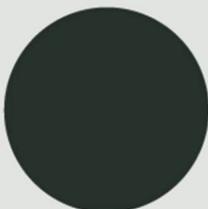
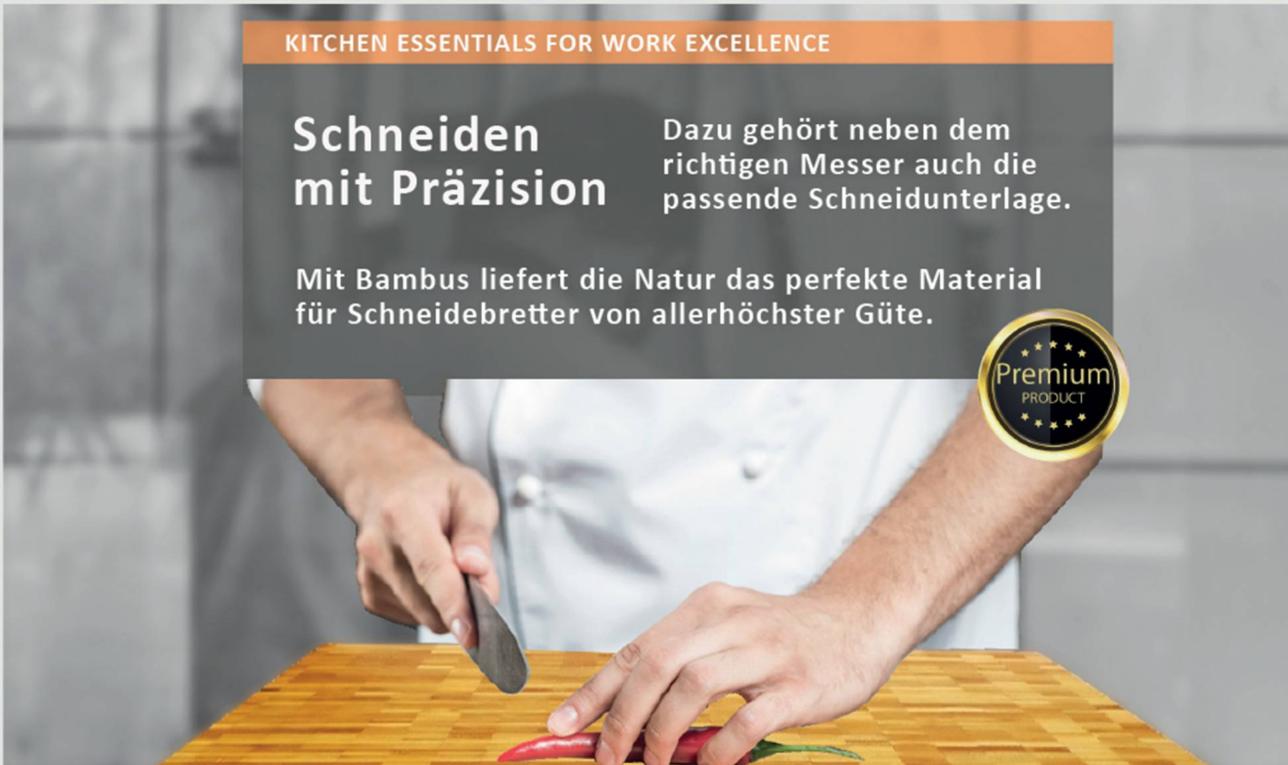
Great to work with!
Profi-Werkzeuge für höchste Ansprüche
Arbeiten mit maximaler Effizienz und Sicherheit

KITCHEN ESSENTIALS FOR WORK EXCELLENCE

Schneiden mit Präzision

Dazu gehört neben dem richtigen Messer auch die passende Schneidunterlage.

Mit Bambus liefert die Natur das perfekte Material für Schneidebretter von allerhöchster Güte.



bestbambus.

Profi-Schneidebretter
Massiv, klar, stilvoll



bestbambus.de

CRAFTWORK

CUTTING BOARDS SCHNEIDEBRETT

ADVANCED MANUFACTURING

Perfektion in jedem Arbeitsschritt

Meisterliche Handwerkskunst, innovative Fertigungsverfahren und edelste Rohmaterialien sind die Erfolgsgaranten für Schneidebretter von erstklassiger Qualität.



Qualitätsbretter

a class of its own

- ✓ **Ausgesuchte Materialien**
Bambus aus nachhaltigem Anbau, FSC-zertifiziert
- ✓ **Werthaltige Bauweise**
Ultrastabiler, vollmassiver Multilayer
- ✓ **Qualifizierte Fertigung**
Expertise, Präzision und modernste CNC-Technik
- ✓ **Premium Design**
Imprägniert und veredelt, im feinsten Finish



bestbambus.

Profi-Schneidebretter
Massiv, klar, stilvoll



bestbambus.de



SUSTAINABILITY

CUTTING BOARDS SCHNEIDEBRETTER

RENEWABLE RESOURCE

Nachhaltigkeit in Qualität und Design

Die Kombination aus physikalischen Eigenschaften und ökologischen Vorteilen macht Bambus zum idealen Ausgangsstoff für langlebige und umweltfreundliche Gebrauchsgüter.

BAMBUS BAUSTOFF

ÖKOLOGISCH, KLIMAFREUNDLICH, NACHWACHSEND



WWW.BESTBAMBUS.DE

Natürlich Dauerhaft

Der perfekte Werkstoff

MOSO Bambus verfügt aufgrund seiner spezifischen Faserstruktur und Beschaffenheit über eine hohe Materialhärte und Stabilität.

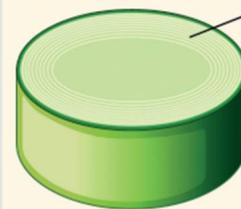
Die durch Lignin-Eintrag verstärkten Zellen sorgen für einen Faserverbund von extremer Festigkeit.

Eine mehrschichtige Matrix-Struktur verleiht dem Material die hohe Biegeflexibilität.

MOSO Bamboo

Phyllostachys pubescens

Elastische
Faserstruktur
Extrem Harte
Aussenschicht



Hochdichte
Faserbündel



Rekordhalter

Moso-Bambus gehört zu den am schnellsten wachsenden Pflanzen der Welt. Bis zu einem Meter am Tag kann das Supergras wachsen. Dabei bindet es unermesslich an CO₂ und trägt so erheblich zum Klimaschutz bei.



SHAPING TOMORROW

WE BELIEVE THAT HIGH-QUALITY PRODUCTS,
MADE FROM SUSTAINABLE, EARTH-FRIENDLY MATERIALS
AND ENVIRONMENTALLY RESPONSIBLE PRACTICES,
IS WITHOUT COMPROMISING FOR A GREEN FUTURE.

bestbamBUS.de

FINEST SELECTION

BAMBOO CRAFTWORK

Interior Design for Home and Kitchen

Smart and sustainable kitchen essentials for modern cooking

> Grade up your style!



Gutschein
10% Rabatt
code: BAMBOO

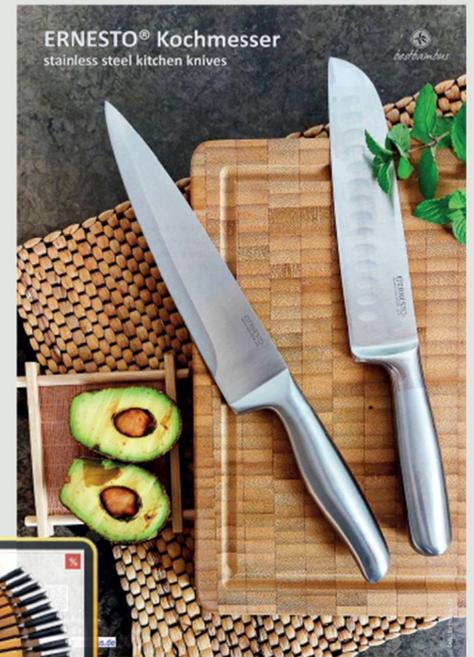


BAMBOO
kitchen design
bestbambus.de



> NEW INNOVATION Messerblöcke der nächsten Generation

> SHARP Chrome Classics



Chefblock M6 Magnet Messerblock für 6 Messers. Premium-Galvanik ★★★★★ EUR 39,90 (unverbindlich) Sie sparen 10% EUR 35,90 HINLEGEN	Chefblock M8 Magnet Messerblock für 8 Messers. Premium-Galvanik ★★★★★ EUR 49,90 (unverbindlich) Sie sparen 10% EUR 44,90 HINLEGEN	Chefblock M20 Magnet Messerblock für 20 Messers. First Grade Quality ★★★★★ EUR 69,90 (unverbindlich) Sie sparen 10% EUR 62,90 HINLEGEN