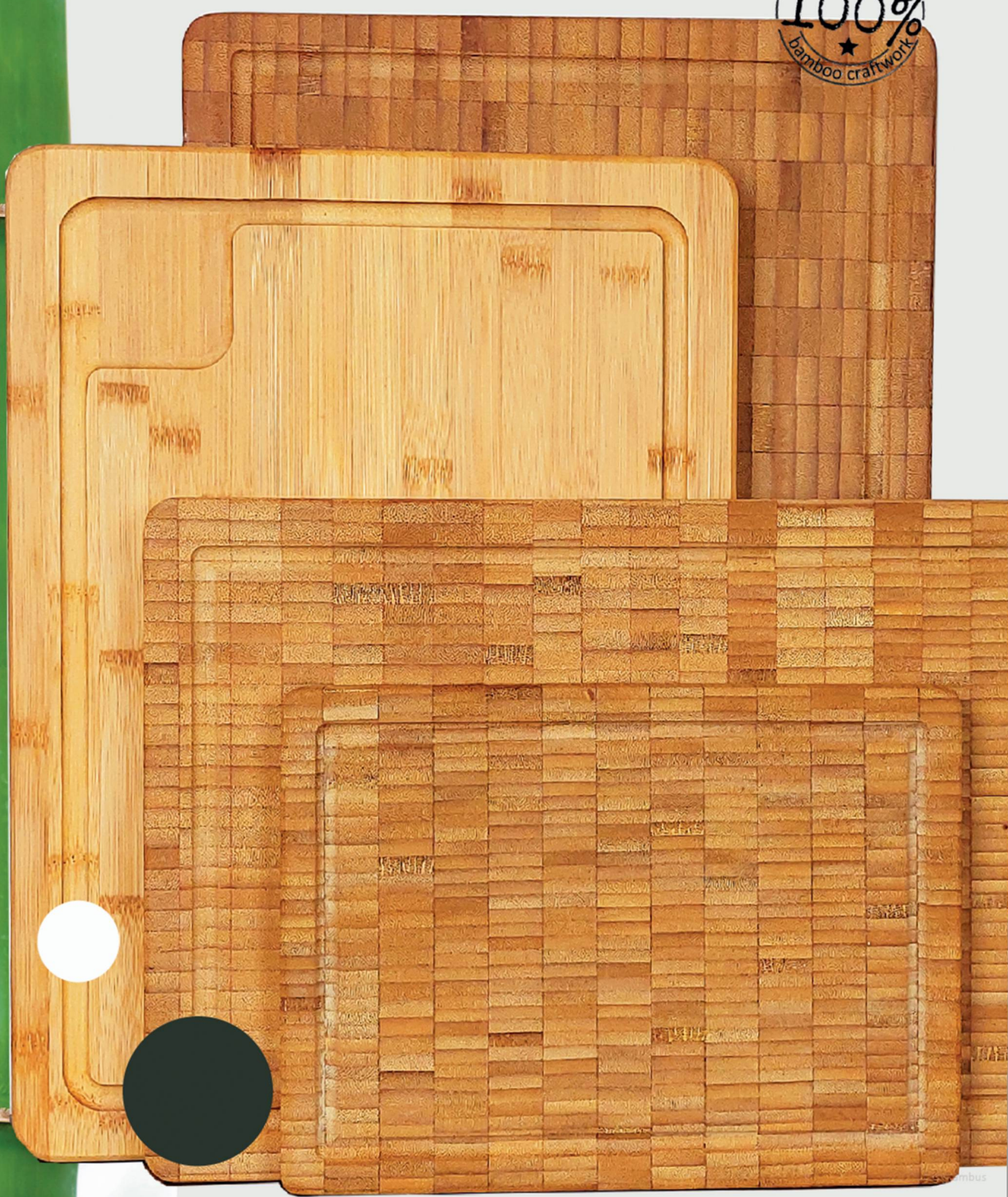
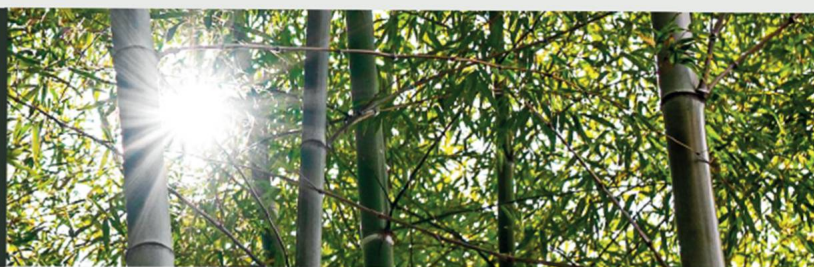


PFLEGEHINWEISE

SCHNEIDEBRETTER RICHTIG PFLEGEN



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.

Premium
PRODUCT



hard tools

bestbambus.

Profi-Schneidebretter
Massiv, klar, stilvoll

★★★★★

bestbambus.de

NATURPRODUKTE

SCHNEIDEBRETTER RICHTIG PFLEGEN

Natürlich stark -
einfach gepflegt

Hinweise zum Werterhalt
von Bambus-Produkten

Wie Sie mit einfachen und
effektiven Maßnahmen die
Lebensdauer verlängern und den
optischen Anspruch bewahren.



REINIGUNG SCHNEIDEBRETTER RICHTIG PFLEGEN Sauberkeit und Hygiene im Handumdrehen Idalerweise sollte ein Schneidebrett nach jedem Gebrauch gereinigt werden. Den Geruchsschutz schnell abgewischt oder abgespült, verhindert tieferen Schmutzeintrag und sichert eine ständige Grundhygiene.	NACHÖLEN SCHNEIDEBRETTER RICHTIG PFLEGEN Öl-Refresh für neuen Glanz Die Frischekur für jedes Brett Die Öl-Behandlung ist die Präventivmaßnahme für den funktionellen Materialerhalt. Tiefenreinigung
NACHSCHLEIFEN SCHNEIDEBRETTER RICHTIG PFLEGEN Wieder in TOP Form Restauration im Handumdrehen Das Schleifen ist eine grundlegende Technik in der Oberflächenbearbeitung. Sie dient nicht nur dazu die Funktionsfähigkeit wieder herzustellen, sondern verbessert auch das ästhetische Erscheinungsbild und die Haptik. Glatte, geschliffene Oberflächen sind zudem hygienischer und lassen sich besser reinigen.	KLASSENBESTER 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 ästhetisch mit hochwertigen Brettern aus Holz und Bambus.



Jedes Schneidebrett erzählt seine eigene Geschichte –
Spuren des täglichen Gebrauchs gehören dazu.

Naturwerkstoffe wie Bambus und Holz bieten die
Möglichkeit der Instandhaltung und Restauration.

Und sollte das Schneidebrett irgendwann seinen
Lebenszyklus vollendet haben, läßt es sich
umweltfreundlich entsorgen oder recyceln –
ganz im Sinne nachhaltiger Wertschätzung.

SCHNEIDEBRETTER RICHTIG PFLEGEN



Immer Sauber bleiben

Für genussvolle Kocherlebnisse

Die richtige Hygienepaxis gehört dazu

Die korrekte Benutzung und Reinigung von Arbeitsplatz und Kochutensilien ist entscheidend für eine sichere Lebensmittelzubereitung.

Dabei gilt es die Übertragung und Belastung von Keimen zu minimieren.



HYGIENESTANDARDS

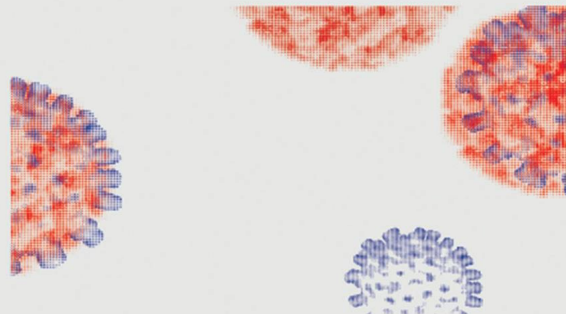
Zutaten getrennt verarbeiten

Kreuzkontamination vermeiden

Die strikte Trennung bestimmter Lebensmittel schützt vor Keimübertragungen.

Für Fleisch, Fisch und Gemüse sollten immer getrennte Schneidebretter und Messer verwendet werden.

Utensilien mit heissem Wasser gründlich spülen. Händewaschen nicht vergessen.



Mit seinem hohen Kieselsäuregehalt von über 70 % verfügt Bambus über antibakterielle Eigenschaften. Die enthaltenen Gerbstoffe, die Tannine hemmen das Wachstum von Bakterien.

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 warmen Wasser und mildem Spülmittel. Ein kurzes Abspülen mit mindestens 60 Grad heissem Wasser tötet viele Keime ab und sollte bei Bedarf erfolgen.



Stärkere Verschmutzung

Schadstelle mit Reiniger anfeuchten, einarbeiten und kurz Einwirken lassen. In Faserrichtung Ausbürsten und mit klarem Wasser gründlich ausspülen. Scharfe Reiniger vorher auf Farbechtheit testen.



Trocknung

Größe Feuchtigkeit mit einem Tuch aufnehmen und auch die Kanten und Seiten abwischen. An der Luft aufrecht stehend platzieren und vor dem Verstauen vollständig durchtrocknen lassen.



Feuchtigkeitsregulierung

Organische Materialien atmen. Mit den feinen Kapillaren können sie Feuchtigkeit aus der Luft aufnehmen und wieder abgeben. Das sorgt für ein gesundes Raumklima.

STIRNHOLZ



SCHNEIDEBRETTER RICHTIG PFLEGEN

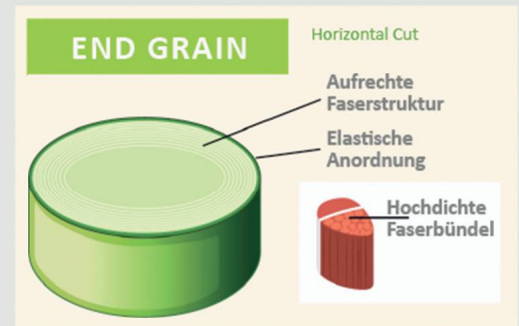


**Einzigartig
in jeder Faser**



**Oberflächen mit Ausdruckskraft
und Stabilität**

Stirnholzbretter verbinden handwerkliche
Raffinesse und natürliche Eleganz



Der Hirnschnitt
verläuft quer zur
Stammachse.

Hirnholz



Hart, robust und langlebig

Die aufrechte Faseranordnung macht Hirnholz extrem widerstandsfähig gegen Druck- und Zugbelastungen. Da der Kraftfluss mit der Richtung der Fasern übereinstimmt, kann dieser gleichmäßiger verteilt werden.

Hirnholz ist auch aufgrund seiner strapazierfähigen und schnittfesten Oberfläche sehr beliebt. Sie verfügt über selbstheilende Eigenschaften: Bei kleineren Messer-Schnitten schließen sich die Fasern durch Aufquellen bei Feuchtigkeit wieder, wodurch die Oberfläche länger glatt und gepflegt bleibt.



CRAFTWORK

CUTTING BOARDS SCHNEIDEBRETTER

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



FINEST SELECTION

BAMBOO CRAFTWORK

Interior Design for Home and Kitchen

Smart and sustainable kitchen
essentials for modern cooking

> Grade up your style!



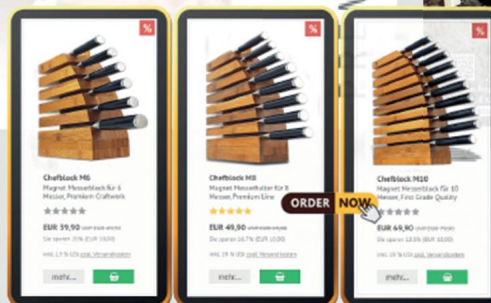
Gutschein
10 % Rabatt
code: **BAMBOO**



BAMBOO
kitchen design
bestbambus.de



> **NEW INNOVATION** Messerblöcke der nächsten Generation



> **SHARP** Chrome Classics



Alle Angaben erfolgen nach bestem Wissen und
Stand der Technik. Irrtum, Änderungen vorbehalten.

2025 bestbambus All rights reserved.